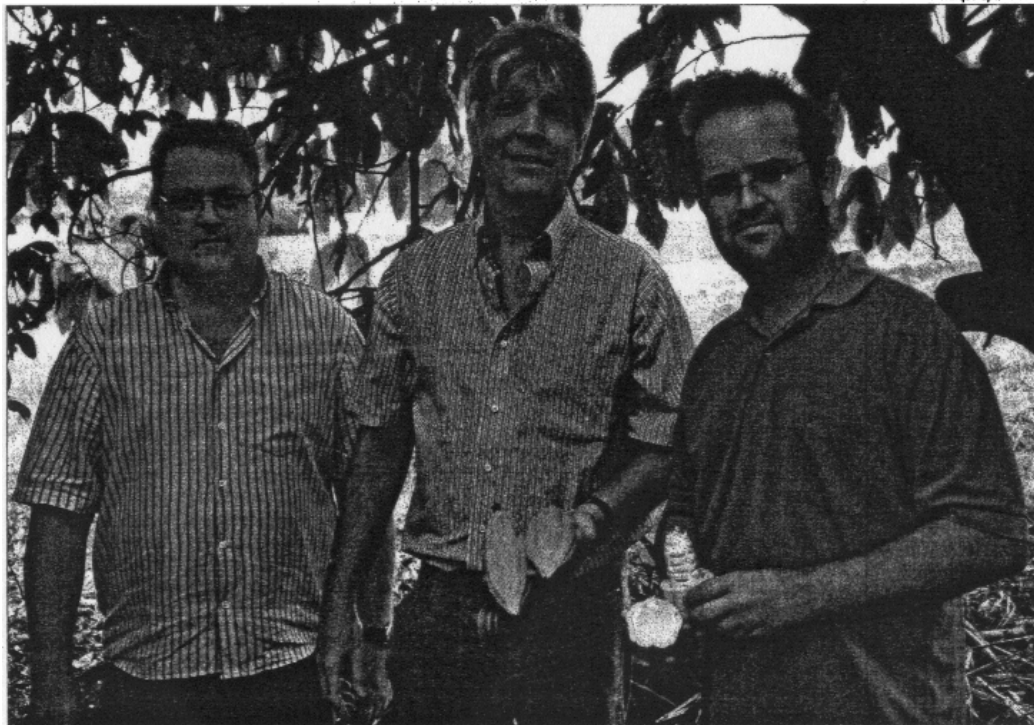




Pesquisa Cena/Esalq melhora cacau brasileiro



Henrique Spavieri/JP

Os pesquisadores Luiz Humberto Gomes, Antônio Figueira e Gildemberg Amorim Leal Júnior, responsáveis pela pesquisa

Pesquisadores do Cena (Centro de Energia Nuclear na Agricultura) e da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz) descobriram uma fórmula para melhorar a qualidade final do cacau brasileiro, que reduz em até 25% a acidez de suas sementes e deve gerar um chocolate de melhor qualidade. O sucesso do novo método parece certo e os pesquisadores já pediram a patente no Inpi (Instituto Nacional de Propriedade Industrial).

Cidades - 8

Uso de levedura melhora cacau brasileiro

FERNANDA MORAES

fernanda.moraes@pjournal.com.br

Pesquisadores do Cena (Centro de Energia Nuclear na Agricultura) e da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz) descobriram uma fórmula para melhorar a qualidade final do cacau brasileiro utilizado na fabricação do chocolate. Após dois anos de estudos eles conseguiram reduzir, em até 25%, a acidez existente nas sementes do cacau produzido, principalmente, no solo baiano. "O cacau da Bahia tem um 'defeito' natural e que não está relacionado a variedade. Esse fruto se desenvolve com excesso de açúcar na polpa e com uma formação excessiva de acidez, que durante o processo de fermentação, penetra na semente ocasionando

na diminuição da qualidade do produto", explicou um dos pesquisadores da fórmula Antônio Figueira, do Cena.

Figueira disse ainda que além da acidez, o processo de fermentação da semente de cacau é feito de maneira artesanal no país. O pesquisador da Esalq Luiz Humberto Gomes, disse que isso era mais um desafio para a equipe. "A fermentação total do fruto é concluída após sete dias e essa demora ocasiona a degradação das enzimas o que permite a penetração do ácido nas sementes". Com essa constatação, os pesquisadores iniciaram as

experiências e descobriram uma levedura híbrida, capaz de deter a penetração desse ácido nas sementes melhorando assim a qualidade do produto.

Excesso de açúcar e acidez foram foco da pesquisa

A levedura híbrida, também usada para a fabricação de vinhos e cerveja, foi um dos elementos essenciais para que os pesquisadores reduzissem a quantidade de ácido no fruto nacional. A fórmula, segundo o pesquisador do Cena Gildemberg Amorim Leal Júnior, foi testada em duas fazendas da região de Ilhéus (BH). "Comprovamos que a qualidade do chocolate obtido a partir do cacau fer-

mentado com o novo método foi superior ao do chocolate produzido com cacau fermentado de forma natural", disse.

O sucesso do novo método parece certo e os pesquisadores já pediram a patente no INPI (Instituto Nacional de Propriedade Industrial). "O novo método comprovou que com uma fermentação adequada, o cacau baiano pode produzir uma massa de cacau com qualidade superior. Isto significa que após a torrefação (processo realizado após a fermentação) da fruta, vai gerar um produto final, ou seja, um chocolate, de melhor qualidade", disse Figueira. De acordo com ele, a intenção é fazer com que o cacau brasileiro ganhe destaque e supere a produção e comercialização de Gana, na África, considerado o país que



Henrique Spavieri/JP

Figueira mostra fruto de cacau produzido na área da Esalq

produz o melhor cacau do mundo. Para isso, os pesquisadores estão em contato com o Ceplac (Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira), órgão do Ministé-

rio da Agricultura, responsável em promover a competitividade, sustentabilidade e o desenvolvimento das regiões produtoras de cacau.