



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: UOL Economia

Data: 05/02/2014

Link: <http://economia.uol.com.br/agronegocio/noticias/redacao/2014/02/05/chocolate-leva-fungo-na-receita-para-ficar-mais-gostoso-em-pesquisa-da-usp.htm#fotoNav=3>

Assunto: Chocolate leva fungo na receita para ficar mais gostoso em pesquisa da USP

Chocolate leva fungo na receita para ficar mais gostoso em pesquisa da USP

Pequenos fungos podem fazer com que o chocolate brasileiro se torne mais gostoso nos próximos anos. Uma pesquisa feita na USP (Universidade de São Paulo) mapeou a ação de uma levedura (um tipo de fungo) que diminui a acidez do cacau e melhora o gosto do chocolate.

As amêndoas ou sementes do cacau passam por um processo de fermentação ainda na fazenda. É daí que vêm as principais qualidades do chocolate, como sabor e aroma. Mas o processo nem sempre é perfeito, resultando num produto mais ácido.

Os pesquisadores da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz), da USP de Piracicaba (SP), identificaram uma levedura que faz muito bem esse trabalho, além de diminuir o tempo de fermentação, mas que nem sempre está presente em quantidade suficiente.

A proposta é que mais dessa levedura seja adicionada ao processo para aprimorá-lo, como é feito na produção de artigos como queijo, vinho e cerveja, onde são usados micro-organismos selecionados ou melhorados geneticamente.

Especialistas na cultura do cacau dizem que o chocolate brasileiro tem muito a ganhar com o estudo. "O uso de leveduras pode melhorar a fermentação, que é o coração da produção do chocolate", afirma Neyde Alice Bello Marques Pereira, da Ceplac (Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira).

Segundo ela, isso pode representar, para o produtor, o aumento no valor agregado, pois o segmento de chocolates finos chega a pagar o dobro do valor por amêndoas de maior qualidade.

Chocolate do experimento teve notas mais altas em teste de degustação

Para determinar a mudança no sabor do produto, foi feita uma pesquisa de degustação com o chocolate obtido a partir de cacau fermentado com o acréscimo da levedura e com o produto fermentado naturalmente. Os chocolates foram analisados por 30 pessoas, com idade entre 18 e 60 anos.

Segundo os dados, a nota atribuída ao aroma do chocolate feito pelo processo normal foi de 6,7, em escala que vai de um até 9, sendo a nota 1 "extremamente desagradável" e a nota 9 "extremamente agradável". Já no chocolate fermentado com a levedura, a nota foi 7.

No quesito gosto, a nota passou de 4,6 (chocolate normal) para 5,4 (com a levedura). Na avaliação geral, a nota passou de 5 para 5,8, crescimento de 16%.

"A pesquisa mostra, sem margem para dúvidas, que o produto final foi melhorado significativamente", afirma o pesquisador Luiz Humberto Gomes, autor do estudo que identificou a levedura.

Outras leveduras com ação semelhante estão sendo testadas pela USP

A técnica utilizada pelos pesquisadores consistiu na identificação das leveduras que estão presentes na fermentação natural do cacau. A partir disso, selecionaram os organismos, verificando como agem no processo de fermentação.

Em pelo menos um caso, com a levedura MMIII-41, foi constatado que o produto final é sensivelmente melhorado. A levedura já foi patenteada pela USP; outras com ação semelhante estão sendo testadas para comprovação dos efeitos, diz a USP.

A expectativa é que, em até quatro anos, as plantações de cacau do Brasil já possam utilizar as leveduras para melhorar os processos de fermentação e a inovação chegue à boca dos brasileiros.

"Atualmente as fermentações conduzidas nas fazendas ainda são rústicas e sem qualquer controle, resultando em sementes fermentadas de baixa qualidade", diz Marcos Oliveira, da equipe da USP/Esalq. As pesquisas foram feitas em fazendas em Itabuna (BA).

Para Walter Tegani, secretário-executivo da AIPC (Associação Nacional das Indústrias Processadoras de Cacau), a pesquisa é importante pois pode dar mais valor à produção nacional. "Pode haver um ganho de qualidade no produto brasileiro", afirma.