



Esalq cria receita para melhorar qualidade do cacau

*Receita criada no interior paulista pode melhorar a qualidade final do cacau nacional destinado à fabricação de chocolate. Uma equipe de pesquisadores da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba, acredita ter encontrado uma forma de reduzir um dos traços menos atraentes das sementes desse fruto plantado em solo brasileiro: sua elevada acidez. A característica indesejada deriva da fermentação incompleta das amêndoas de cacau, processo que normalmente ocorre de maneira espontânea nas próprias fazendas produtoras, desencadeado por fungos naturalmente presentes nos frutos. Para contornar esse problema, os cientistas criaram um kit de fermentação, do qual faz parte uma levedura híbrida da espécie *Kluyveromyces marxianus*. Dessa forma obtiveram um maior controle dessa etapa produtiva e diminuíram em cerca de 25% a acidez da massa de cacau. Segundo Flavio Tavares, o kit foi testado em pequena escala em duas fazendas da região de Ilhéus, no sul da Bahia, e a qualidade do chocolate obtido a partir do cacau fermentado com a cepa *K. marxianus* foi, segundo testes feitos com 30 consumidores, superior ao do chocolate produzido com cacau fermentado de forma natural. Os resultados do trabalho estão relatados na edição de agosto da revista científica FEMS Yeast Research. A patente do método já foi requerida.*