



## USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Globo G1

Data: 18/03/2013

Link: <http://g1.globo.com/>

Assunto: Cervejas de pequenas indústrias são “mais puras”, diz a USP de Piracicaba

## Cervejas de pequenas indústrias são 'mais puras', diz a USP de Piracicaba



Uma pesquisa da Universidade de São Paulo (USP) concluiu que cervejas produzidas em micro e pequena escalas são mais puras que as bebidas feitas em grandes cervejarias. É o resultado de uma análise de cientistas do Centro de Energia Nuclear na Agricultura (Cena), sediado em Piracicaba (SP).

A pesquisa, coordenada pelo professor Luiz Antonio Martinelli, verificou os compostos de 77 marcas de cerveja, incluindo 49 produzidas no Brasil e 28 importadas, fabricadas na Europa, Américas do Sul e do Norte e na China. O projeto foi realizado entre dezembro de 2010 e agosto de 2011. O resultado foi publicado em fevereiro deste ano em uma revista especializada (Journal

of Food Composition and Analysis).

Grandes marcas de cerveja, cujos nomes não foram divulgados pela equipe da USP, têm mais partículas de plantas gramíneas tropicais, como milho, trigo e cana. Já pequenas indústrias possuem bebidas que usam fórmulas mais tradicionais, que se aproximam da Lei da Pureza alemã para cerveja (água, malte de cevada e lúpulo), promulgada em 1.516 e um dos decretos alimentares mais antigos da Europa.

Segundo a bióloga, doutoranda em ecologia aplicada pela Escola Superior Luiz de Queiroz (Esalq/USP) e participante da pesquisa Sílvia Fernanda Mardegan, o objetivo da análise não foi verificar a qualidade da cerveja, mas sim o conteúdo da bebida. “Fizemos essa análise em uma das disciplinas da pós. Não pensávamos que essa pesquisa teria tanta visibilidade.”

### Método da pesquisa

Para chegar ao resultado, os cientistas da USP analisaram a massa atômica das partículas de carbono presentes nas cervejas pesquisadas. De acordo com Sílvia, as massas atômicas foram comparadas para o grupo chegar a uma conclusão. “Incineramos as amostras e isolamos os carbonos. Cada planta tem um valor de carbono diferente em sua massa atômica. O milho tem uma proporção relativamente maior de carbono 13. Já a cevada tem uma proporção menor de carbono 13”, explicou.

### Corte de gastos

Segundo o beer sommelier (especialista em degustação de cervejas) formado pelo Instituto Brasileiro da Cerveja, Luciano Dutra Lima, um dos objetivos da adição de outros compostos à fórmula da Lei da Pureza é o barateamento da produção. “A tendência é que os mercados, tanto das cervejas especiais quanto das tradicionais, cresçam. Há uma busca do consumidor por novos produtos atualmente”, disse.

### Posição do sindicato

O Sindicato Nacional das Indústrias da Cerveja (Sindicerv), por meio da assessoria de imprensa, foi procurado para comentar a pesquisa, mas ainda não se posicionou.