



USP ESALQ – ACESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Revista Globo Rural

Data: 22/10/2013

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

Assunto: Estudo aponta a influência da madeira de carvalho na produção de cerveja

Estudo aponta a influência da madeira de carvalho na produção de cerveja



A **cerveja** é considerada a bebida alcoólica mais consumida no **Brasil**. No país e no mundo, ela está presente com grande **variedade** de cores, sabores, aromas e graduações alcoólicas. As responsáveis por essa diversidade são pequenas alterações na **produção** como o tempo e temperatura de cozimento, fermentação, maturação e ingredientes utilizados. Hoje, estima-se que existam mais de 20 mil tipos de cerveja no mundo, segundo o Sindicato Nacional da Indústria da Cerveja (Sindicerv).

Para desenvolver novos **produtos** e atender as expectativas dos **consumidores**, muitos experimentos têm sido realizados na área. A pesquisa feita na Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/ESALQ), por exemplo, estudou a influência da maturação da cerveja em contato com a madeira de **carvalho**.

A maturação é a etapa de armazenamento da cerveja **fermentada** a quase 0°C. “Neste processo, ocorre a precipitação de leveduras e proteínas que proporcionam clarificação e aprimoramento do aroma e sabor”, conta a engenheira agrônoma Patricia Wyler. O elevado potencial aromático do tostado interno dos barris de carvalho imprime **aromas** de torrefação como **café, chocolate, caramelo** e pão torrado na bebida.

“Recipientes produzidos com o carvalho possibilitam uma **armazenagem** eficiente da cerveja, além de melhorar sensorialmente sua qualidade físico-química”, afirma Patricia. No Laboratório de Fermentação e Destilação, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN), a engenheira testou diferentes níveis de tosta, para verificar qual delas proporciona a maior extração de compostos.

Cervejas **maturadas** a 0°C foram produzidas, durante três meses, em garrafas de vidro de 600 mL, barris de carvalho e recipientes plásticos com cubos de carvalho, na dose de 3 gramas por litro, provenientes de três níveis diferentes de tosta (leve, média, e alta).

O resultado principal apontou que a bebida que recebeu os cubos de carvalho com tosta alta apresentou quantidades maiores de compostos aromáticos em comparação àquela mantida no barril. Já a tosta média apresentou quantidades altas, porém inferior ao barril. A conclusão da pesquisadora é, por tanto, que o uso dos fragmentos de madeira pode ser uma alternativa mais barata e mais acessível aos fabricantes. Segundo Patricia, “a técnica de maturar cerveja com madeira já é utilizada por várias empresas, mas não há estudos científicos sobre o assunto. Essa pesquisa dá suporte para que cervejarias e cervejeiros possam utilizar tais técnicas, além de servir como base para novas pesquisas”.

A análise mostrou também que não houve alterações físico-químicas que pudessem ser atribuídas ao armazenamento com madeira. Mediante teste de preferência sensorial, não houve diferença na aceitação entre as cervejas maturadas com cubos de madeira, barril e em garrafas de vidro. “Futuros estudos ainda são necessários para que seja possível obter um produto de qualidade que possa satisfazer o consumidor e seja acessível à indústria”, finaliza.

Fonte: Globo Rural