

Pesquisa do Cena/USP

# Irradiação da cachaça

Procedimento acelera o processo natural do envelhecimento da bebida

**ADRIANA FERREZIM**

Da Gazeta de Piracicaba

adriana.ferezim@gazetadepiracicaba.com.br

O processo de irradiação da cachaça está sendo pesquisado no Centro de Energia Nuclear na Agricultura (Cena/USP) como uma forma de acelerar a melhoria de suas características sensoriais, como aroma, sabor e aparência. Também estão sendo realizados testes com produtos naturais, como o urucum, sucupira, uva e própolis, que além de dar a aparência amarelada (como a envelhecida nos tonéis), transferem para a bebida as propriedades medicinais.

De acordo com o professor do Cena, Valter Arthur, se a bebida for consumida moderadamente, é possível que a pessoa se beneficie das propriedades desses produtos, como no caso do urucum, que contribui para reduzir o colesterol. "O estudo busca investigar se no processo de irradiação da cachaça com extrato ou com as sementes, as propriedades se mantinham na cachaça e as análises foram positivas", expli-



Valter Arthur e Juliana Angelo Pires mostram a cachaça que passou por irradiação: melhor qualidade

cou a estudante de pós-graduação Juliana Angelo Pires, que iniciou o estudo há um ano e meio e ainda tem mais dois anos de projeto no mestrado que é coordenado pelo docente no laboratório de Radiobiologia e Ambiente do Cena.

Segundo Arthur, a irradiação é a última etapa do processo e o custo não fica tão elevado. "Estamos levantando os custos da operação e no caso da aplicação da dose determina-

da o preço estimado é relativamente baixo US\$ 10 a 15 dólares por tonelada", afirmou o professor.

A irradiação acelera o processo natural do envelhecimento, que da forma tradicional, demora cerca de três anos, período de maturação, imprescindível para a obtenção de uma melhor qualidade nesse tempo de amadurecimento, o produto estocado sofre reações químicas, melhorando suas ca-

racterísticas inclusive sensoriais e agregando mais valor. "O consumo de alimentos ou bebidas que passam pelo processo de irradiação não encarece o produto e não há risco para a população, porque o alimento não fica contaminado. Há uma grande diferença entre a irradiação e a contaminação pela radiação nuclear que as pessoas costumam confundir. Outro dado importante é que todo alimento, mesmo ir-

radiado tem um prazo de validade e o consumo não é recomendado após esse período de segurança", explicou.

## FÓRMULA

Baseados nos experimentos realizados neste e em outros laboratórios, é possível afirmar que o uso da irradiação numa dose 0,3 kGy (kilogray: quantidade de energia absorvida pelo material), considerada relativamente baixa, pode acelerar o processo de envelhecimento de cachaça. "Com essa metodologia, aceleramos o envelhecimento e obtivemos uma cachaça similar à convencional, quando comparado aos mesmos parâmetros", comenta Arthur.

Outra vantagem apresentada é a diminuição dos aldeídos, componente responsável pela famigerada dor de cabeça. "Conseguimos uma diminuição expressiva desse composto químico que está diretamente relacionado ao desconforto que se sente ao ingerir a bebida numa dose além do limite", disse Juliana.

Porém, para o aprimoramento do aspecto visual da bebida, a cachaça irradiada também vem sofrendo um período de envelhecimento. "Os apreciadores ainda preferem o destilado de cana-de-açúcar com a cor amarelada. Assim, ainda estamos utilizando a bebida semi-envelhecidas em tonéis de amendoim, pois essa coloração é normalmente obtida com a ajuda da madeira ou buscamos acrescentar o urucum, a uva, sucupira e o própolis".

**NÚMERO**

**US\$ 15**

dólares por tonelada

é o preço estimado da aplicação da dose de irradiação, custo não considerado tão elevado