



## USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Portal Ternura FM

Data: 28/01/2014

Link: <http://linkpublico.comunique-se.com.br/MonitorWeb/20858068/Clipping>

Assunto: USP de Piracicaba estuda maneiras de melhorar qualidade do chocolate

## USP de Piracicaba estuda maneiras de melhorar qualidade do chocolate

Pesquisa desenvolvida na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), campus da Universidade de São Paulo (USP) em Piracicaba (SP), mapeia diferentes tipos de leveduras que podem aprimorar o processo de fermentação das sementes de cacau e, conseqüentemente, garantir características de aroma e sabor de melhor qualidade na produção de chocolate.

"O objetivo é isolar leveduras das fermentações naturais, avaliá-las através de um programa de seleção e reintroduzi-las em alta concentração no processo, de modo que as sementes obtenham uma qualidade superior em menor tempo, aumentando o rendimento e eficácia da fermentação", disse o biólogo Marcos Pinto Monteiro de Oliveira, mestrando em microbiologia agrícola da Esalq e autor da pesquisa.

Segundo Luiz Humberto Gomes, orientador do estudo e professor do Departamento de Ciências Exatas, nos processos produtivos de itens agroindustriais como o queijo, vinho e cerveja, a etapa de fermentação já está estabelecida, ao contrário do que ocorre com o chocolate. "A fermentação utiliza microorganismos selecionados e ou melhorados geneticamente para obter um rendimento maior do processo. Em comparação com esses produtos, a fermentação de sementes de cacau encontra-se em um estágio bastante rústico", afirmou.

### Processo de produção

A fermentação prévia das sementes de cacau é necessária para que ocorram modificações bioquímicas necessárias para a formação dos precursores do sabor e aroma do produto oferecido aos consumidores. Experimentos realizados em fazendas localizadas em Itabuna, no sul da Bahia, apresentaram resultados promissores, na avaliação do professor.

De acordo com Gomes, fatores como redução do tempo de fermentação, diminuição da concentração de ácido láctico e não aparecimento de bolores na semente durante a secagem (mesmo em períodos de chuva) atestam a inoculação de leveduras selecionadas como solução para a padronização das fermentações de cacau, bem como garantia de qualidade da semente.

"Outro fator importante observado nas fermentações pesquisadas até agora foi a redução da umidade nas sementes durante a secagem, reduzindo o aparecimento de fungos produtores de micotoxinas", explicou o orientador da pesquisa, que tem apoio do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) e da Universidade Federal de Alagoas (UFAL).