

CHOCOLATE

Biólogo da Esalq faz pesquisa com cacau

Nos processos produtivos de produtos agroindustriais como o queijo, vinho e cerveja, a etapa de fermentação está, em grande parte, estabelecida. "Estes processos utilizam 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", afirma Luiz Humberto Gomes, biólogo do setor de Química, do Departamento de Ciências Exatas (LCE), da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (USP/Esalq).

O biólogo Marcos Pinto

Monteiro de Oliveira é mestre em Microbiologia Agrícola da Esalq desenvolve, sob orientação de Gomes, pesquisa na área de fermentação de cacau no laboratório de Química Orgânica e Produtos Naturais.

"Nossos experimentos foram realizados em fazendas localizadas em Itabuna, no sul da Bahia, e os resultados obtidos se mostram extremamente promissores", comenta Gomes, lembrando que fatores como maior eficiência na drenagem do mel, redução do tempo de fermentação, diminuição da concentração de ácido lático e não aparecimento de bolores na semente durante a secagem,



Luiz Humberto Gomes

"Resultados obtidos se mostram extremamente promissores", comenta Gomes

(mesma em períodos de chuva) apontam para a prática de inoculação de leveduras selecionadas como uma solu-

ção para a padronização das fermentações de cacau, bem como garantia de qualidade da semente.