



## USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Globo Rural

Data: 29/01/2014

Link: <http://linkpublico.comunique-se.com.br/MonitorWeb/20901184/Clipping>

Assunto: Pesquisa seleciona leveduras para melhorar fermentação do cacau

## A fermentação prévia das sementes de cacau é necessária para a obtenção da matéria-prima básica do chocolate

A Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP) de Piracicaba (SP) está realizando um programa de seleção que avalia leveduras envolvidas na fermentação natural das sementes de cacau. Coordenada pelo biólogo Marcos Pinto Monteiro de Oliveira, mestrando em Microbiologia Agrícola no Departamento de Ciências Exatas (LCE) da Esalq, a pesquisa visa reintroduzir altas concentrações de linhagens de leveduras mais eficazes no processo de fermentação, aumentando seu rendimento e fazendo as sementes apresentarem uma qualidade superior.

A fermentação prévia das sementes de cacau é necessária para a obtenção da matéria-prima básica do chocolate.

Enquanto nos processos produtivos de produtos agroindustriais (como queijo, vinho e cerveja), a etapa de fermentação está estabelecida em grande parte, nas sementes de cacau, a fermentação encontra-se em um estágio bastante rústico. "Nos outros produtos, estes processos utilizam micro-organismos selecionados e ou melhorados geneticamente para obter um rendimento maior do processo", afirma Luiz Humberto Gomes, biólogo do setor de Química do LCE.

saiba mais

América do Norte tem maior moagem de cacau desde o ano 2000  
Ceplac alerta para nova praga que ameaça lavouras de cacau  
Cacau pode ter safra insuficiente para demanda, calcula ICCO

Na ponta dessa cadeia produtiva, o chocolate paga a conta e, apesar de ser um produto nobre, deixa de ser oferecido a partir de um processo mais ágil, seguro e que possa representar, na prateleira, um produto com valor agregado, ou seja, com características de aroma e sabor de melhor qualidade.

A fermentação prévia das sementes de cacau é necessária para a obtenção da matéria-prima básica do chocolate, para que nesse processo ocorram modificações bioquímicas que irão preceder o sabor e aroma do produto. "Atualmente as fermentações conduzidas nas fazendas ainda são rústicas e sem qualquer controle, resultando em sementes fermentadas de baixa qualidade", aponta Gomes.

Fatores como maior eficiência na drenagem do mel, 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) apontam para a prática de inoculação de leveduras selecionadas como uma solução para a padronização das fermentações de cacau, bem como garantia de qualidade da semente. "Outro fator importante observado nas fermentações foi a redução da umidade nas sementes durante a secagem, diminuindo o aparecimento de fungos produtores de micotoxinas", conclui o pesquisador.