

USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Piranot

Data: 20/03/2019

Caderno/Link: <https://www.piranot.com.br/2019/03/20/noticias/editorias/educacao/em-piracicaba-esalq-faz-estudo-sobre-uso-de-madeiras-brasileiras-no-envelhecimento-de-cerveja/>

Assunto: Esalq faz estudo sobre uso de madeiras brasileiras no envelhecimento de cerveja, em Piracicaba

Esalq faz estudo sobre uso de madeiras brasileiras no envelhecimento de cerveja, em Piracicaba



Published 22 horas ago on 20 de março de 2019

By Rafael Fioravanti



Um trabalho sobre envelhecimento de cerveja em barris de diferentes espécies de madeiras brasileiras foi realizado no Programa de Pós-graduação de Ciência e Tecnologia de Alimentos, da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (Esalq/USP), em Piracicaba (SP). O estudo mostrou o grande potencial de criação de uma identidade cervejeira brasileira utilizando matérias primas nacionais que tornam a cerveja típica e exclusiva do Brasil.

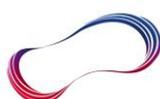




Foto: Divulgação / USP

Tendo Giovanni Casagrande Silvello como autor e André Ricardo Alcarde, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição, como orientador, o trabalho permitiu entender as mudanças que ocorrem com a bebida durante o processo de envelhecimento em barris de madeira e quais cuidados devem ser tomados para se obter um produto de qualidade. A dissertação tem o objetivo de explorar a biodiversidade nacional e criar produtos de forma legítima. “Trazendo ingredientes locais, temos a ideia de fortalecer o movimento cervejeiro brasileiro e ganharmos reconhecimento no mercado mundial”, disse Silvello.

O trabalho definiu quais são os pontos cruciais para controlar o processo de envelhecimento, analisando a parte física, química e sensorial da cerveja. Desenvolveu o envelhecimento adequado em barris de madeira como Carvalho Americano, Cabreúva e Amburana. Os resultados mostraram que as madeiras brasileiras proporcionam aromas distintos e característicos para a cerveja. “Evitar resultados inesperados e valorizar o produto nacional são alguns dos benefícios para o setor”, complementa o autor.

Uma Roda Sensorial da Cerveja Envelhecida também foi criada. A ferramenta auxilia a análise de aromas e sabores de cervejas envelhecidas em barris de madeiras. Os atributos da roda ajudam a tomada de decisão no momento de elaboração dos produtos finais. “A ideia é mostrar como a técnica e a metodologia científica podem ajudar a obter o produto esperado”.

A dissertação foi defendida em fevereiro de 2019 e contou com apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp) e do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq).

