



## USP ESALQ – DIVISÃO DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Jornal da USP

Data: 22/04/2019

Caderno/Link: <https://jornal.usp.br/radio-usp/na-esalq-cientistas-utilizam-madeiras-brasileiras-no-envelhecimento-de-cerveja/>

Assunto: Na Esalq, cientistas utilizam madeiras brasileiras no envelhecimento de cerveja

# Jornal da USP

- 22/04/2019 22/04/2019

## Na Esalq, cientistas utilizam madeiras brasileiras no envelhecimento de cerveja

*Engenheiro agrônomo da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), em Piracicaba, pesquisa o uso de madeiras brasileiras no processo de envelhecimento de cervejas*

Por Antonio Carlos Quinto - Editorias: Rádio USP, Programas, Os novos cientistas - URL Curta: [jornal.usp.br/?p=238948](http://jornal.usp.br/?p=238948)

**Rádio USP** OUÇA AQUI EM TEMPO REAL 

Usando a amburana e a cabreúva, madeiras brasileiras, pesquisadores da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba, desenvolveram uma cerveja que traz uma “identidade” brasileira. Bebidas envelhecidas em barris de amburana e cabreúva apresentaram notas mais complexas, sabores e aromas exclusivos, coloração mais intensa e aspectos amadeirados. Os testes foram feitos no Laboratório de Tecnologia e Qualidade de Bebidas (LTQB) da Esalq, pelo engenheiro agrônomo Giovanni Silvello em sua dissertação de mestrado.

O segmento de cervejas artesanais está em expansão no Brasil e cresceu cerca de 37% no primeiro trimestre de 2017. O estudo traz a possibilidade de criação de uma cerveja genuinamente brasileira, o que é de grande interesse das cervejarias que contam com a inovação de produtos para atender à demanda de crescimento, diz o engenheiro agrônomo.

Com a experiência trazida da Université Catholique de Louvain, na Bélgica, onde cursou o programa de mestre cervejeiro e realizou pesquisas sobre análise sensorial, cromatografia e novos métodos de extração de compostos derivados de dry-hopping (adição de lúpulo) em cerveja, no Brasil Silvello deu continuidade às suas investigações usando matéria-prima de nossa região. Em 2017 e 2018, já em suas pesquisas de mestrado, ele passou a acompanhar a evolução química de cerveja acondicionada em barris produzidos com madeiras brasileiras.

O resultado obtido nos experimentos surpreendeu em vários aspectos, inclusive no tempo necessário para a obtenção de uma bebida com bons indicadores de qualidade. “Acompanhamos o processo de envelhecimento por seis meses. Em geral, o período de maturação pode durar de semana a anos, dependendo do tipo de cerveja e do resultado pretendido”, explica o engenheiro.

O podcast *Os Novos Cientistas* vai ao ar toda quinta-feira, às 8 horas, dentro do *Jornal da USP no Ar*, que é apresentado diariamente pela jornalista Roxane Ré, das 7h30 às 9h30, na Rádio USP FM (93,7 MHz).

Ouçã a íntegra do podcast.



