



<b>Veículo: Diário do Pará</b>		
<b>Data:</b> 29/10/2017	<b>Caderno:</b> Cidade	<b>Página:</b> 15
<b>Assunto:</b> Cerveja		
<b>Tipo:</b> Notícia	<b>Ação:</b> Espontânea	<b>Classificação:</b> Positiva

# Vai uma **cerveja de cacau** paraense aí?

Pesquisadores do curso de Engenharia de Alimentos da UFPA estudam uma fórmula para transformar o fruto, abundante na Amazônia, em um elemento na fermentação da bebida, substituindo as leveduras tradicionais

## **PESQUISA**

### **Roberta Paraense**

**U**ma das bebidas preferidas do brasileiro deve ganhar um ingrediente, a partir de pesquisa paraense. Pesquisadores estão criando uma cerveja com cacau, que promete dar aroma e sabor característicos da Amazônia ao produto. Mesmo o Brasil sendo o terceiro maior mercado consumidor do produto no mundo, acredite: sua matéria-prima é importada de vários países, como Estados Unidos e Alemanha.

Pesquisadores do curso de Engenharia de Alimentos, da Universidade

Federal do Pará (UFPA), descobriram no cacau um elemento poderoso na fermentação da bebida. Além do malte e o lúpulo, é preciso do fermento para transformação os carboidratos em álcool, ácidos e gás carbônico. E foi com a finalidade de encontrar uma levedura nacional que os pesquisadores da instituição encontraram a *Saccharomyces cerevisia* no cacau, que não sequestra oxigênio e tem uma produção promissora em solo paraense. “O cacau é independente e o Pará tem grande potencial de produzi-lo”, explica a doutora Alessandra Santos Lopes, orientadora do projeto.

## SELEÇÃO

O pontapé para a produção foi há quase 2 anos, na tese de doutorado do pesquisador Gilson Chagas Júnior sobre leveduras do cacau em Tomé-Açu, município da região nordeste paraense. De lá para cá, alunos de mestrado e da graduação de Engenharia de Alimentos também passaram a se dedicar na escolha de leveduras que podem dar aromas, sabores mais amargos ou doces à bebida. “Fazemos uma seleção sensorial, e percebemos várias características diferentes nos testes”, conta Alessandra.

A produção da cerveja está sendo feita no Laboratório de Processos Biotecnológico (Labiotec), na UFPA. A bebida com o ingrediente local leva cerca de um mês para ficar pronta ao consumo. Atualmente, ela está sendo produzida em pequena quantidade. No entanto, os pesquisadores já olham para o futuro. “Vamos passar para a etapa de produzi-la em mais de 20 litros e, depois, comercialmente”, diz o aluno Felipe de Andrade Maia, de En-

genharia de Alimentos. “Já foi provado que a levedura do cacau é tão boa quanto as importadas. Dá para fazer cervejas para grande consumo e com uma particularidade local”, completa.



O estudante Felipe e a orientadora Alessandra: potencial de criar e valorizar produto 100% paraense  
CELSON RODRIGUES



## Pesquisadores pretendem atender os comerciantes paraenses

Os pesquisadores ainda não têm ideia de quanto os custos da produção da bebida seriam reduzidos com a utilização do ingrediente amazônico. Entretanto, uma coisa é certa: a cerveja com a fermentação vinda do cacau teria uma identidade só nossa. “É uma valorização de nossos produtos locais. A bebida tem características da e geraria mais emprego e renda aqui mesmo, sem precisar importar”, explica Alessandra.

Para os pesquisadores entrarem no mercado, eles aguardam financiamentos, onde poderiam montar um laboratório próprio e atender, ao menos, as cervejarias locais. Quem quiser deprocurar o (Labiotec), na UFPA, no Guamá. “Estamos de braços abertos para receber as pessoas e que elas possam provar uma cerveja nossa”, convida a pesquisadora.

## A HISTÓRIA DA CERVEJA

- A cerveja é, atualmente, a terceira bebida mais popular do mundo, só perdendo para a água e para o chá, mas lidera, com folga, no item bebidas alcoólicas.
- A bebida era conhecida pelos antigos sumérios, egípcios, mesopotâmios e ibéricos, remontando, pelo menos, a 6.000 a.C.
- Em vários países, como a Alemanha, cada família produz sua própria cerveja. Com gostos e características próprias.
- No século XVI, foi criada, também na Alemanha, uma lei que regularizou a produção de cerveja. Para ser reconhecida como tal, a cerveja deveria ser feita com malte de cevada, lúpulo e água.
- Em 1906, a Lei da Pureza Alemã foi alterada para se acrescentarem produtos como o trigo e o fermento. Mesmo depois da revogação dessa lei, o processo não mudou mais, prova do sucesso da fórmula.
- Segundo a Associação Brasileira de Indústria de Cerveja (Cerv Brasil), a cadeia produtiva movimenta R\$ 74 bilhões, respondendo por 1,6% do PIB nacional e 14% da indústria de transformação.
- O país fabricou 14 bilhões de litros de cerveja em 2014, mantendo o terceiro lugar no ranking mundial, atrás apenas da China e dos Estados Unidos. Nos últimos dez anos, a produção nacional cresceu a uma taxa média de 5% ao ano.