

Cena/USP

Cerveja tem milho

Pesquisa mostra que a bebida não tem apenas cevada, lúpulo e água

JULIANA FRANCO

Da Gazeta de Piracicaba

juliana.franco@gazetadepiracicaba.com.br

Entre as paixões nacionais, a cerveja é uma das bebidas que conferem prazer gustativo ao brasileiro por muitos motivos, entre eles os fatores climáticos e históricos. Cevada, lúpulo e água são conhecidos pela maioria das pessoas como as matérias-primas principais na sua fabricação. Mas, uma análise química feita com marcas de cervejas do Brasil e do exterior, mostra que grandes marcas nacionais têm elevadas quantidades de milho em sua composição.

A pesquisa foi promovida pelo Laboratório de Ecologia Isotópica no Centro de Energia Nuclear na Agricultura da Universidade de São Paulo (Cena/USP) e aponta que o milho pode estar presente em, aproximadamente, até metade da composição da cerveja. O estudo analisou 77 marcas da bebida - 49 produzidas no Brasil e 28 importadas, fabricadas na Europa, América do Sul e do Norte e na China. Deste total, apenas 21 marcas brasileiras não apresentaram o milho na composição, entre elas as piracicabanas Cevada Pura e Dama Bier.

De acordo com a aluna de doutorado em Ecologia Aplicada, Sílvia Fernanda Mardegan, a legislação brasileira estabelece que parte da cevada pode ser substituída por adjuntos, como milho, arroz, trigo, centeio, aveia e sorgo. A análise sugere que as marcas nacionais estão no limite da porcentagem de milho como matéria-prima para cerveja que a legislação nacional determina (45%) ou podem até tê-lo ultrapassado.

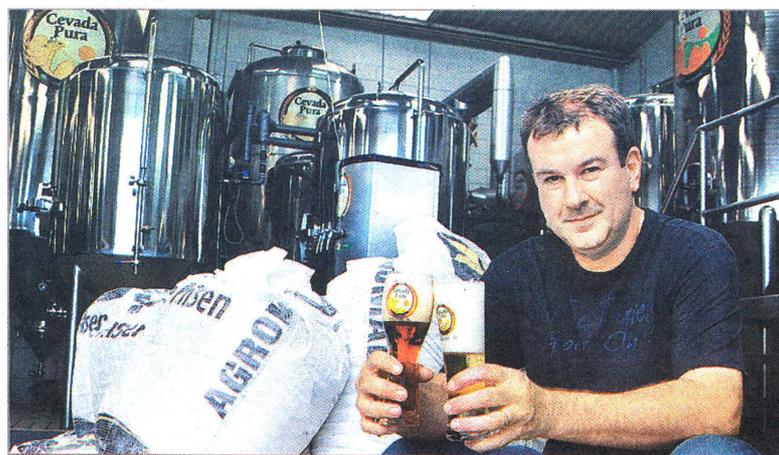
A pesquisa é coordenada pelo professor Luiz Antonio Martinelli e o levantamento foi realizado por meio da disciplina "Aplicações de isótopos estáveis e suas variações naturais em estudos ambientais", pertencente à grade curricular do doutorado de Sílvia.

"A produção da cevada deve ser feita em regiões frias. No



Fotos: Claudio Coradini

A pesquisa foi promovida por meio de uma disciplina da grade curricular da doutoranda Sílvia Mardegan



Segundo Alexandre Moraes, da Cevada Pura, a cervejaria faz o que as grandes deixaram de fazer

Brasil, a melhor produção é na região Sul e, devido aos fatores climáticos do país, grande parte da cevada é importada. Com o uso do milho, que é nacional, o custo final da bebida é menor. Sem contar que, segundo os estudos do grupo, literaturas explicam que a produção da cerveja com milho também é mais rápida", conta a doutoranda.

Apesar da composição adjunta da bebida não maltada, que permite o uso de cereais, caso o cereal seja utilizado em maior proporção que a cevada, o produto deve ser chamado com o nome do vegetal predominante, como a cerveja de trigo, por exemplo.

COMPOSIÇÃO

Sílvia conta que os suplementos mais utilizados são o xarope e sêmola de milho e arroz. "As cervejas não são obrigadas a descrever detalhadamente todos os ingredientes existentes na bebida e, normalmente, usam o termo genérico cereais não maltados, ao invés da especificação de cada produto que a constitui", afirma a pesquisadora.

O objetivo do estudo não é dizer se a cerveja é pior ou não por ter milho e nem mesmo denunciar se existe marcas que não seguem a lei. O que chamou mais a atenção dos pesquisadores no levantamento foi o processo utilizado pelas micro-

cervejarias. O estudo indicou que algumas cervejas em pequena escala possuem o teor que se esperaria de uma bebida feita só com água, cevada e lúpulo, como reza a tradição alemã. "Tudo é uma questão de gosto. A pesquisa não diz que a cerveja é pior por ter milho e nosso propósito não é denunciar que certas marcas não seguem a lei".

Em 2002, o Cena desenvolveu a mesma análise. A coordenação também foi do professor Luiz Martinelli. Na ocasião, as marcas nacionais seguiam um mesmo padrão e o milho, já era utilizado, mas em menores proporções.

CEVADA PURA

Como manda a tradição

Há 12 anos em Piracicaba, a cervejaria Cevada Pura está entre as micro-cervejarias pesquisadas pelo Centro de Energia Nuclear na Agricultura da Universidade de São Paulo (Cena/USP), que possui a cerveja feita de acordo com a tradição: com água, cevada e lúpulo. Por mês, a marca produz cerca de 30 mil litros de cerveja e chope.

"No nosso caso, surgimos para fazer o que as grandes marcas da bebida deixaram de fazer. Estamos entre as 10 micro-cervejarias do Brasil com mais destaque", explica o sócio-proprietário da cervejaria, Alexandre Moraes. "Nossa cerveja é diferente a começar pelo nome. Como podemos vender um produto que chama Cevada Pura e utilizar milho?", questiona. Moraes conta que existem mais de 100 tipos de cervejas no mundo, atualmente, e milhares de marca. São claras, escuras, leves, amargas.

A mais consumida pelos brasileiros é a Pilsen. "A cerveja produzida com milho é menos encorpada. Por isso, é vista como mais leve. Além disso, é 100% fermentada. Já a que não faz uso do adjunto é mais encorpada e, o malte não fermenta", afirma o sócio-proprietário, que ainda acrescenta:

"O grande problema é que o brasileiro foi educado para sentir em algum estabelecimento e beber cerveja em grande quantidade. Claro que, nesta situação, a opção é feita pelo produto mais barato".

Apesar da cerveja Cevada Pura estar no mercado há algum tempo, a bebida engarrafada será lançada, oficialmente, em junho, em uma Feira que ocorre na capital do Estado. Além disso, Moraes, ao lado do sócio Carlos Colombo, comprou uma nova fábrica. O foco será o crescimento da linha de engarrafamento.

NÚMERO

77

marcas

de cervejas nacionais e importadas foram analisadas pelo Cena

MILHO NA RECEITA

Pesquisa da Esalq analisa composição das cervejas

PÁGINA 15

Claudio Coradini

