

# Sucesso da cachaça paraibana no mercado inspira pesquisas

Por meio de editais da Fapesq, Governo do Estado incentiva estudos para melhorar a qualidade do produto local

**Márcia Dementshuk**  
**Renato Félix**  
Assessoria SEC&T

O avanço das cachaças paraibanas no mercado tem motivado pesquisas que procuram identificar suas qualidades e otimizar suas características para que o produto se torne ainda melhor e mais competitivo. Por meio de editais pela Fundação de Apoio à Pesquisa da Paraíba, o Governo do Estado incentiva esses estudos nas universidades, que abordam o assunto por pontos de vista diferentes.

Em um dos editais, está investindo R\$ 250 mil para a execução de três propostas do Arranjo Produtivo Local da Cachaça. O outro incentivo está relacionado ao Programa de Qualificação para Exportação (PEIEX) na Paraíba que coloca o setor de bebidas alcoólicas entre os prioritários. As empresas serão qualificadas para exportar o produto. O presidente da FapesqPB, Roberto Germano, anuncia a publicação de mais dois editais em breve que fortalecerão direta ou indiretamente o setor.

Uma das pesquisas em andamento no Estado procura traçar o perfil sensorial das cachaças paraibanas. “Em um perfil sensorial são definidas as características das cachaças tanto em relação aos gostos básicos (doce, salgado, ácido, amargo e umami), às sensações que temos ao consumir (amadeirado, alcoóli-

ca, aveludado, adstringente etc.), em relação ao visual, cor, corpo, cristalinidade, aos aromas (se é mais adocicada, frutada, amadeirada etc.)”, explica a professora Ingrid Dantas, do Departamento de Gastronomia da UFPB. Ela é coordenadora da pesquisa, que está sendo encabeçada pela UFPB em parceria com o Instituto Nacional do Semiárido e UFCG. “Pela primeira vez será feito no Estado um estudo aprofundado que desvendará quais são as características sensoriais das nossas cachaças”.

Pessoas serão treinadas para formarem um painel de provadores. “A formação do painel de provadores treinados segue as metodologias já definidas nas ciências sensoriais para treinamento”, conta ela. “É um treinamento intensivo para que os provadores possam também contar com esse painel quando quiserem avaliar novas formulações que serão lançadas e/ou mudanças no processo produtivo que possam impactar as características das cachaças”.

A pesquisa também avaliará a aceitação das cachaças e trabalhará a parte de harmonização dos produtos com pratos. “É um teste afetivo onde os consumidores avaliam o quanto aceitam ou rejeitam as bebidas”, conta. “A partir deste dado e com uso de testes estatísticos faremos um ranking das bebidas preferidas”.



Estudo desvendará características sensoriais das cachaças produzidas na Paraíba

Foto: Teresa Duarte

## + Análise da bebida e obtenção do selo de origem

Outra pesquisa mergulha em análises físico-químicas das cachaças paraibanas para ajudar no controle de qualidade da bebida e para obtenção do selo de denominação de origem. A professora Taliana Bezerra, do Departamento de Engenharia de Alimentos da UFPB, coordena a pesquisa, que tem parceria da UEPB. “Integra a equipe um

grupo de pesquisadores doutores na temática da cachaça ou analítica”, conta ela.

A denominação de origem consiste no reconhecimento geográfico, em que as características de um produto são consideradas únicas. “Essas características estão relacionadas com fatores naturais e humanos, que influenciam de forma exclusiva ou

essencial sobre a qualidade do produto”, explica Taliana.

Ela acredita que o projeto pode reverberar na criação de laboratórios com análises de controle de qualidade e análises mais refinadas, o que proporcionará aos produtores maior apoio durante a produção, através do controle com as análises, e também auxiliará na logística.

## UFPB trabalha na formação de banco de leveduras

Outro exemplo é um estudo sobre a caracterização de leveduras isoladas das produções de cachaças paraibanas, coordenado por Normando Mendes Ribeiro Filho, da UFPB. “Leveduras são microorganismos utilizados, popularmente, na indústria de panificação e bebidas alcoólicas que desempenham um papel importante nas cadeias alimentares e nos ciclos do

carbono, nitrogênio e enxofre”, explica ele.

O caldo de cana-de-açúcar contém média de 10 mil leveduras por mililitro, que são propagadas e utilizadas no processo de fermentação. Mas variedades de cana-de-açúcar e fatores ambientais podem gerar leveduras com características diferentes. Por isso, o projeto procura identificar, isolar e caracterizar as leveduras prove-

nientes das produções das cachaças paraibanas.

Esse conhecimento pode ajudar a melhorar a produtividade e a qualidade do pro-

O caldo de cana-de-açúcar contém média de 10 mil leveduras por mililitro

duto, através do aumento do controle do processo de fermentação, além do desenvolvimento de cachaças especiais. Dependendo das cepas de leveduras encontradas, o setor poderá vir a comercializá-las para outras indústrias, como de alimentos, bebidas, produtos químicos, farmacêuticos, enzimas industriais.

“Existe muita especulação, mas não existem estudos realizados”, conta o professor,

a respeito das peculiaridades das leveduras das cachaças paraibanas em relação às de outros lugares. O estudo está em fase inicial, embora algumas ações para o treinamento da equipe tenham começado. “O primeiro passo será coletar leveduras nas unidades de produção para o devido armazenamento e posterior isolamento/caracterização”. Esse processo deve começar em outubro e o

estudo deve durar dois anos.

“Porém, o plano é estender as ações a longo prazo”, diz. “De modo que teremos um banco de leveduras paraibanas que gerará abertura para muitas outras propostas/estudos que contribuirão com o setor sucroalcooleiro”. Como os outros dois citados, esse estudo também recebe recursos do edital de apoio a pesquisa para arranjos produtivos locais, da FapesqPB.

## Harmonização da cachaça com a gastronomia

Se nos laboratórios a pesquisa tem sua importância, na outra ponta, onde se dá o consumo, as experiências também provocam impacto. O Engenho Nobre e o restaurante Tábua de Carne se uniram, com a parceria da Fapesq, para apresentar ao público uma inovação em harmonização da cachaça como bebida para acompanhar a refeição em um jantar.

As opções mais comuns entre as bebidas alcoólicas na hora de comer são o vinho ou a cerveja. Mas, partindo do princípio de que há um tipo de vinho para cada prato, também há um tipo de cachaça que realça ou harmoniza um determinado alimento.

“A melhor forma para saber se a bebida combina ou não é fazendo experiências. Isso é uma novidade que estamos propondo. Há regras

básicas, a bebida ou a comida tem que realçar; ou você come com uma e destaca a outra, ou o inverso. A cachaça pode abrir o apetite com os pratos de entrada, acompanhar a refeição principal e finalizar como ‘saideira’, pode ser com a sobremesa ou com o cafézinho”, explica Murilo Coelho, fundador do Engenho Nobre.

Muitas vezes o restaurante não tem uma carta de cachaças para ofertar ao cliente que chega disposto a ter uma sensação diferente. A questão cultural é uma consideração relevante nesse processo, tanto para o paladar quanto para o planejamento do restaurante. O diretor do restaurante Tábua de Carne, Luiz Sizenando Segundo, falou que é a primeira vez que promove um jantar de harmonização com a cachaça.

“A procura está grande,

tanto pelos apreciadores da cachaça quanto pelos curiosos. É uma bebida com características regionais que faz parte da nossa gastronomia. Nesse evento vamos sugerir harmonizações que estamos pouco habituados como harmonizar a cachaça com a sobremesa. Temos um público cativo da cachaça e hoje, com a qualidade e a variedade das cachaças existentes no mercado está se abrindo esse leque de consumo atingindo a todos os gostos e tipos de pessoas”.

Murilo Coelho observa a deficiência no mercado desse tipo de opção. A procura para participar no evento demonstrou que as pessoas buscam conhecer coisas diferentes. O jantar será realizado na próxima quinta-feira, dia 23, às 19h e mais informações estão disponíveis nas redes sociais dos parceiros.

As opções mais comuns entre as bebidas alcoólicas na hora de comer são o vinho ou a cerveja. Mas, partindo do princípio de que há um tipo de vinho para cada prato, também há um tipo de cachaça que realça ou harmoniza um determinado alimento



Fotos: Divulgação