

IA substitui mestre-cervejeiro: Na produção de cerveja da melhor qualidade

POR ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO · 8 DE MARÇO DE 2023

A tradição, que diz que para se fazer uma boa cerveja é necessário um bom mestre-cervejeiro, parece ter caído por terra com o aparecimento da Inteligência Artificial (IA). No mínimo, é isso que parece ter acontecido através de um projeto desenvolvido pelo IFSC-USP (Unidade EMBRAPII), em parceria com duas empresas startups da cidade de São Carlos.

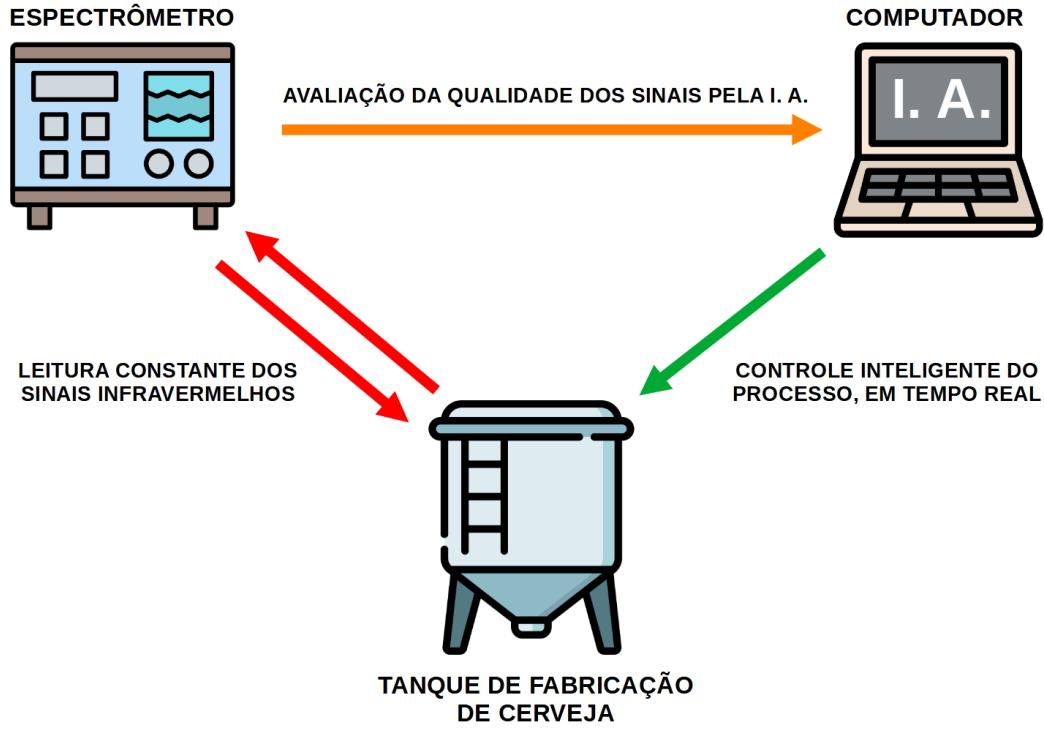


Um

Espectrômetro para emissão e leitura dos sinais infravermelhos (esquerda) e tanques de fabricação de cerveja ao lado do computador com o programa de I. A. (direita)

equipamento acaba de ser desenvolvido com capacidade para analisar tudo o que acontece dentro dos tanques que fabricam cerveja durante as diferentes etapas de produção. O processo é feito com sinais infravermelhos que passam pela cerveja e que alimentam um computador com uma IA que interpreta como esses sinais coincidem com a qualidade esperada. Ao ler constantemente esses sinais, o computador toma decisões em tempo real para alterar as condições ao longo da produção, gerando assim, no final, o resultado esperado, ou seja, a melhor cerveja possível.

Segundo o docente e pesquisador do IFSC/USP, Prof. Vanderlei Bagnato, “A técnica mostra-se ótima para produção de cerveja, mas pode ser revolucionária na indústria de alimentos de modo geral, além também na produção de fármacos e na extração de essências naturais”.



O grupo de empresas e os pesquisadores envolvidos já depositaram as patentes relacionadas às técnicas e aos equipamentos mencionados e agora procuram por grandes usuários para essa tecnologia brasileira de ponta.

Por Rui Sintra – Assessoria de Comunicação do IFSC