

Pesquisadores
Douglas e
Denis dão sua
contribuição
à química de
alimentos



Tradição e sabor

Pesquisador belga, uma das maiores autoridades em cerveja no mundo, ministra seminários na USP

Por Ana Paula Santos
Fotos João Moura

Considerada por muitos a melhor produtora de cerveja mundial, a Bélgica tem hoje cerca de 150 cervejarias, produzindo mais de mil tipos da bebida, em diferentes estilos.

Parte deste universo vem sendo conhecida pelo Brasil através de uma cooperação internacional entre cientistas belgas e brasileiros.

A parceria entre as comunidades científicas teve início em 1996, gerou ao longo dos anos diversas

publicações em conjunto e trouxe para o Instituto de Química da Universidade de São Paulo em São Carlos a presença do Prof. Dr. Denis de Kockeleire, professor titular sênior, da Universidade de GHENT na Bélgica.

Reconhecido mundialmente por suas contribuições em química de lúpulo (tradicionalmente usado na fabricação da cerveja), professor Denis, está em São Carlos ministrando seminários sobre a química da bebida.

"Em 45 anos de experiência

como pesquisador já provei mais de mil tipos diferentes de cervejas. No encontro que aconteceu em 4 de dezembro, os participantes tiveram oportunidade de aprender a arte de produzir cerveja com um único tipo de lúpulo, aumentando a estabilidade do sabor."

Denis explica que além de utilizada na fabricação da bebida, a aplicação da planta (lúpulo) vem sendo estudada na produção de medicamentos fitoterápicos.

O anfitrião, o professor Douglas Wagner Franco, afirma que a parceria

com o professor visitante convidado vai além da troca de conhecimentos. "Ele é uma das maiores autoridades em cerveja no mundo, especialista na área de Fotoquímica com ênfase no estudo de antioxidantes utilizados em bebidas. Suas visitas nos últimos 12 anos influenciaram a implantação da habilitação Química dos Alimentos nesse Instituto."

Entre outubro e dezembro o pesquisador belga apresentou uma série de seminários em sua área de trabalho "Tópicos em Química Analítica".



Saiba mais sobre a cerveja

Acredita-se que a cerveja foi conhecida 6.000 anos antes de Cristo pelos sumérios, egípcios, mesopotâmios e ibéricos, mas, segundo arqueólogos, data de 2.600 anos antes de Cristo uma menção a Ninkasi, a deusa da cerveja. Na Babilônia existiam diversos tipos de cerveja, originadas de diferentes combinações de plantas e aromas. De acordo com a história os egípcios, que não podiam pagar pelo vinho, bebiam cerveja. Um dos faraós, Ramsés III (1184-1153 a.C.), foi conhecido como faraó-cervejeiro. Na Idade Média, mosteiros fabricavam cerveja empregando ervas na aromatização, entre elas: mirra, rosmaninho, louro, sálvia, gengibre e o lúpulo, utilizado até hoje e introduzido no processo entre os anos 700 e 800. Na época dos vikings, cada família tinha sua própria vara de cerveja, considerada herança de família. Considerados por muitos os melhores produtores de cerveja do mundo, os belgas tratam a bebida como cultura. A tradição na fabricação de cervejas, herança dos tempos medievais, tem como entre as principais e mais conhecidas as cervejas trapistas, fabricadas nos mosteiros.

COOPERDE

Entregamos, mas quem manda é você!

A Cooperdex realiza serviços de coleta, tratamento, manipulação, armazenamento, entrega e logística reversa. Cooperantes adotamos princípios de solidariedade, desenvolvimento sustentável e fraternidade e trabalham em consonância com três pilares: estatuto, regimento interno e o sistema R&S.



Rápida (agilidade através do conhecimento), Certo (seu destinatário é o mesmo nosso) e Seguro (garantia da integridade física do seu objeto com ética e responsabilidade).

Cobertura:

• São Carlos • Ibaté • Itirapina • Análândia • Descalvado • Dourado • Ribeirão Bonito
• Araraquara • Américo Brasiliense • Água Vermelha • Santa Eudóxia