

Estudantes desenvolvem cerveja em projeto de pesquisa realizado pelo Ifam

13/01/2012 - Gelada, bem loura e saborosa. Essa é receita de uma das paixões do brasileiro: a cerveja. Na capital amazonense, a bebida é mais do que um produto apreciado: é fonte de pesquisa de um projeto desenvolvido no curso de Tecnologia de Alimentos do Instituto Federal do Amazonas (Ifam).

[Siga a SECTAM no Twitter!](#)

A cerveja produzida manualmente, por meio de um projeto do Grupo de Pesquisa de Fermentação (GPF), é feita por seis alunos da instituição, sob a orientação da professora doutora, Lúcia Schuch Boeira.

De acordo com a diretora de Ensino do Ifam, unidade Centro, Sheylla Maria Luz Teixeira, os projetos são desenvolvidos durante as disciplinas do curso. “Os alunos de tecnologias de alimentos possuem, em suas disciplinas, um projeto de iniciação científica e, dentro das disciplinas do 1º, 3º e 5º períodos, a professora Lúcia Boeira desenvolve mais dois projetos de fermentação e controle de qualidade de alimentos.”

Produtos

Dentro do GPF já foram desenvolvidos oito tipos de queijo, vinhos e, atualmente, a cerveja, segundo a diretora. O intuito, conforme ela, é oferecer todo suporte para a formação dos futuros profissionais.

Nas aulas práticas, os alunos levaram uma média de 15 dias para elaborar a cerveja no laboratório do Ifam. A cerveja tem um gosto parecido com as industrializadas, segundo os autores. “Levamos um dia para fazer, três para fermentar e 11 dias para apurá-la. Depois disso, ela está pronta para beber. O processo é bastante simples, mas um pouco demorado. No final, o gosto fica parecido com as cervejas normais”, disse um dos alunos que integram o GPF, Paulo Freitas, 20.

Tipos

Há quatro meses no projeto, o voluntário Raphael Pinheiro, 19, fala da diferença das cervejas normais do País. “No Brasil, a maioria das cervejas fabricadas é do tipo pilsen. Produzimos uma cerveja parecida, mas com alta fermentação e maior temperatura, conhecida como ale”, explicou ele.

Raphael ainda comentou sobre as novidades que o GPF pretende desenvolver ainda no primeiro semestre de 2012. As novas receitas devem ser degustadas em breve. “A segunda etapa do GPF é buscar, por meio dos frutos regionais da floresta, um novo sabor de cerveja. A professora nos orientou para que escolhêssemos os sabores, como por exemplo de camu camu, cupuaçu, e cerveja de guaraná”, explicou.

Fonte: A Crítica.com, por Aline Cabral