

# Pesquisadores da Unesp produzem cachaça a partir do bagaço da laranja

Pesquisadores da Universidade Estadual Paulista (Unesp) de Araraquara (SP) desenvolveram uma cachaça produzida a partir do bagaço da laranja. A técnica é econômica, porque é feita com os resíduos descartados da produção de suco e a um custo menor que da cachaça convencional, de cana-de-açúcar. Os pesquisadores já entraram com pedido de patente da nova bebida, mas ainda não há previsão para a comercialização.

Os testes da nova cachaça foram feitos nos alambiques da universidade. A aguardente é produzida a partir do líquido, o líquido extraído do bagaço da laranja. Após ser fermentado e destilado, o líquido se transforma em bebida alcoólica. As primeiras amostras não deram certo, mas os pesquisadores descobriram que a bebida envelhecida em tonéis de madeira, como o uísque, se torna um produto de qualidade.

“Quando o aluno me trouxe o produto para eu ver se tinha dado certo e ele não me falou nada eu não pensei que fosse aguardente, perguntei o que era e ele me disse que era a nossa bebida”, afirmou o professor e pesquisador João Bosco Farias.

Uma análise de viabilidade econômica da produção da cachaça de bagaço de laranja foi feita e, segundo os pesquisadores, se todo o resíduo da indústria da laranja fosse utilizado, a produção da nova aguardente no país seria de um bilhão de litros por ano.

A produção tem um custo menor que o da produção de cachaça envelhecida, à base de cana-de-açúcar. A principal economia da nova bebida está na matéria-prima, já que o bagaço é sobra da fabricação de suco.

Os pesquisadores estudam como tornar o negócio ainda mais vantajoso, reutilizando o produto que faz a fermentação da cerveja, que também é descartado e pode servir para a fabricação da aguardente.

O produtor de cachaça artesanal Luiz Vanalli experimentou e gostou do resultado. Ele, que já exporta a aguardente que produz para a Inglaterra, diz que basta investir em qualidade para conquistar o mercado. “Todo o produto que tem qualidade e é diferenciado tem lugar no mercado brasileiro e no exterior também”, disse.

**Fonte: G1**