

# Bagaço de laranja e restos de cerveja viram aguardente



Pesquisadores da Universidade Estadual Paulista (Unesp), de Araraquara (SP), desenvolveram uma **aguardente a partir do bagaço de laranja**. Além de utilizar o subproduto da indústria de suco de laranja, que tem presença forte na região de Araraquara, no lugar da cana-de-açúcar, a fórmula da bebida também aproveita um **resíduo de cervejarias locais**.

Na indústria, depois que a laranja é prensada para a retirada do suco, o **bagaço** é descartado ou usado como parte da ração para gado. Também é possível extrair do bagaço um líquido, chamado de *líquor*.

Anos atrás, um aluno da Unesp que trabalhava em uma indústria de suco levou esse material à universidade para analisar potenciais usos. "Ele já havia tentado fazer álcool com o *líquor*, mas não obteve sucesso. Daí surgiu a ideia de desenvolver uma bebida", afirma o professor e pesquisador do Centro de Pesquisa da Cachaça da Unesp, João Bosco Faria.

A bebida ficou **dez anos em teste** e deve ser produzida a partir de 2015. De acordo com Farias, é comparável às bebidas feitas a partir de **cana-de-açúcar** e poderá ser explorado por pequenos produtores. Ele afirma que a **aguardente de bagaço de laranja já está patenteada**.

Testes iniciais de degustação feitos com o público, segundo o professor da Unesp, apontam para um **sabor marcante** de aguardente e um toque suave de laranja, nem sempre identificado nas provas. "Tem gente que só identifica [o sabor da fruta] depois que falamos que é feito com um líquido que vem do bagaço da laranja", diz.

Segundo ele, somente quando é feita a partir de cana e no Brasil é que uma bebida pode ser considerada como cachaça. O pesquisador afirma que ainda são necessários alguns **ajustes no processo de fabricação** da aguardente. Quando isso for finalizado, a universidade deverá passar a ensinar pequenos produtores a fazer a bebida.

Para chegar ao sabor que a aguardente tem hoje, foram feitos "testes a perder de vista". Durante as pesquisas, foi incluído na fórmula um resíduo da indústria de cerveja: **a levedura**. A substância, que pode ser usada por produtores rurais como adubo, ajuda na fermentação da bebida, transformando o açúcar em álcool.

A fabricação da aguardente começa com a obtenção do líquido. O bagaço de laranja é prensado juntamente com cal, para facilitar a extração do líquido. Ele é então fermentado com a ajuda da levedura descartada pelas cervejarias, e é destilado duas vezes. Depois, fica armazenada por pelo menos dois anos em barris de carvalho, para deixar a bebida mais encorpada e com mais sabor.

"Acreditamos que o valor da bebida se aproximará do de uma cachaça de qualidade. Não deve ser muito

superior, porque a matéria-prima é barata", afirma Faria.

### PRODUÇÃO DE CACHAÇA

De acordo com o Instituto Brasileiro da Cachaça (Ibrac), foram produzidos no Brasil no ano passado **1,3 bilhão de litros de cachaça**. O país tem mais de 40 mil produtores (4 mil marcas). Os Estados que mais se destacam na produção da cachaça são São Paulo, Pernambuco, Ceará, Minas Gerais e Paraíba.

Cerca de **60 países importam** a cachaça brasileira. Entre os principais mercados de destino estão Alemanha, Portugal, Estados Unidos, França e Paraguai.

**Fonte: UOL**

Confira esta reportagem em nossa [Rádio CT&I](#).