

## Pint of Science

# Levedura nacional

A ciência por trás do que bebemos e o que a física nos ensina foram temas de ontem

ADRIANA FEREZIM

Da Gazeta de Piracicaba

adriana.ferezim@gazetadepiracicaba.com.br

**C**achaça e cerveja são temas de pesquisas científicas. Com o mercado em crescimento no país, principalmente das cervejas artesanais, tem aumentado o interesse da ciência sobre essas bebidas. Esses temas foram abordados, ontem, no segundo dia do Pint of Science 2018, na Pizzaria Babbo. No outro local do evento, na Pizzaria ForLen, o tema foi a física, os aquecedores solares e o impacto do argumento científico para a formação do conhecimento crítico, abordado pelos professores Joubert da Costa Júnior e Valter César Montanher, respectivamente, do Instituto Federal São Paulo (IFSP).

Hoje, as palestras do Pint of Science serão realizadas apenas na Pizzaria Babbo, a partir das 19h30, com a participação de professores da Faculdade de Odontologia de Piracicaba (FOP/Unicamp).

Foram canceladas as palestras dos professores Marcos Eberlin (Unicamp) e Rodrigo Silva



Fabiano Pereira, Luiz Carlos Basso, Renata M. C. Furlan, André Ricardo Alcarde e Alicia Nascimento Aguiar

(Unasp/EC) que aconteceriam nesta noite, na Pizzaria ForLen. De acordo com o coordenador do evento em Piracicaba, Fabiano Pereira, 'por motivo de força maior', a participação deles precisou ser cancelada.

O Pint of Science está sendo

realizado em 56 cidades neste ano. Essa é a segunda edição em Piracicaba.

#### BEBIDAS

O professor Luiz Carlos Basso, da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP)

afirmou que o evento é permite ao pesquisador ter o reconhecimento da sociedade do esforço que ele despense no laboratório, sem visibilidade. "É recompensador falar ao cidadão comum e ele entender o benefício do seu trabalho para a socieda-

de. Porque a divulgação do trabalho geralmente fica restrita ao ambiente científico", afirmou.

Basso apresentou informações sobre a cerveja artesanal. "Quem produz essa cerveja, pretende levar ao consumidor uma bebida diferente. Nosso desafio foi encontrar leveduras diferentes, vindas do etanol, para produzir cervejas diferenciadas no sabor e aroma e agradar o paladar, com malte, lúpulo e a levedura produzida no Brasil", disse.

A pesquisadora Renata Furlan (Esalq/USP) apresentou os resultados da sua tese de doutorado, na qual identificou que as leveduras brasileiras para a produção da cerveja. "Hoje, praticamente todas as leveduras comerciais disponíveis são estrangeiras e temos uma biodiversidade enorme aqui no Brasil, ainda não explorada e que pode produzir cervejas diferenciadas", afirmou.

O professor André Ricardo Alcarde (Esalq/USP) falou da importância dos processos de produção da cachaça e também abordou a história dessa bebida típica nacional.

Del Rodrigues