

Data: 24/05/2022

Veículo: Conexão Safra

Título: Laboratório de cerveja do Ifes Venda Nova recebe equipamentos

Link: <https://conexaosafra.com/cervejas/laboratorio-de-cerveja-do-ifes-venda-nova-recebe-equipamentos/>

CERVEJAS

Laboratório de cerveja do Ifes Venda Nova recebe equipamentos

A unidade depende apenas da instalação da rede elétrica para começar a funcionar a partir de setembro

por Leandro Fidelis

em 24/05/2022 às 9h15

3 min de leitura



Os professores Tiago e Wilton estão envolvidos com o novo laboratório. (*Foto: Leandro Fidelis)

O campus Venda Nova do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes) recebeu hoje (24) os equipamentos para instalação do novo laboratório para pesquisas sobre fermentação de cerveja. A unidade depende apenas da instalação da rede elétrica para começar a funcionar a partir de setembro deste ano.

Os recursos, na ordem de R\$ 1 milhão, são provenientes de emenda parlamentar, sendo R\$ 700

mil só para aquisição de um cromatógrafo, aparelho que analisa, entre várias possibilidades, os compostos químicos da fabricação de bebidas. A unidade de cromatografia já está em funcionamento, atualmente a serviço das pesquisas em café no laboratório do Coffee Design, no mesmo campus.



Segundo o professor e coordenador do projeto do laboratório de cerveja, Tiago Delpupo, todos os equipamentos são de ponta e dão o suporte necessário para a pesquisa, acompanhamento e desenvolvimento de melhorias nas cervejas artesanais capixabas, com foco especial na produção das Montanhas Capixabas. O objetivo é garantir que os produtos recebam um selo de produção de excelência, fomentando o setor e levando o nome da região para todo o Brasil.

A demanda foi apresentada ao deputado federal Evair de Melo (PP) pelo Ifes e pela Associação de Cervejeiros das Montanhas Capixabas (Acames) em 2021. O político se dispôs a conseguir a verba e, ainda no ano passado, o instituto fez a licitação da cervejaria completa (ao custo de R\$ 154 mil), além de outros equipamentos para estruturar a nanocervejaria e o laboratório de fermentação.

“Dois mundos se juntaram para colocar o projeto em prática e agora só faltam os itens mais em conta e que podem ser adquiridos de pronta entrega”, afirma Delpupo.

MAIS CONEXÃO SAFRA

Coopeavi oferta vagas de emprego no norte do ES e MG

Dia de campo sobre café arábica nesta quarta-feira (25) em Santa Maria de

Sooretama sediará a 16ª loja agropecuária da Coobriel

CNA e Mapa orientam produtores sobre cuidados na compra de fertilizantes

A estrutura no Ifes Venda Nova estará apta para os cerca de 100 alunos do curso superior de Ciência e Tecnologia de Alimentos e vai beneficiar mais de 20 cervejarias artesanais da região. “A ideia é identificar como os microorganismos locais influenciam na qualidade da cerveja, assim como já ocorre nas pesquisas com café. Com mais informação, conseqüentemente isso vai se traduzir em redução de custos para os fabricantes e pode gerar, quem sabe, um estilo de cerveja com terroir próprio”, explica explica Tiago Delpupo, no projeto juntamente com os professores Marcos Roberto Pinto, coordenador do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos; e Wilton Cardoso, professor com atuação na área de geração de produtos e bio processos com fungos e experiência no desenvolvimento de novos produtos.





Divulgação

Parceria

O cromatógrafo do Ifes não é o único que vai contribuir para as pesquisas em torno da qualidade da cerveja artesanal produzida na região. Enquanto o equipamento de Venda Nova será usado pelos estudantes e pesquisadores para análises de cafés e cervejas, outros dois foram alocados pelo campus do Ifes em Ibatiba para extensão dos estudos. O objetivo das pesquisas na cidade vizinha é estimular o cultivo lúpulo (planta usada na fabricação da bebida) na região do Caparaó.
