

Data: 26/04/2022

Veículo: Conexão Safra

Título: Primeiros resultados de pesquisa com lúpulo em Viana são promissores

Link: <https://conexaosafra.com/ervejas/primeiros-resultados-de-pesquisa-com-lupulo-em-viana-sao-promissores/>

Primeiros resultados de pesquisa com lúpulo em Viana são promissores

por Redação Conexão Safra
em 26/04/2022 às 11h02

3 min de leitura



Foto: divulgação PMV

O primeiro campo de lúpulo experimental de iniciativa pública do país, em Viana, região metropolitana do Espírito Santo, deu resultados iniciais um trimestre após o primeiro plantio. E, logo de cara, trouxe ótimas surpresas, como o índice de alfa ácido, que é o composto formador do amargor tradicional nas cervejas, com um teor elevado, se for avaliado que essa é a primeira florada.

A equipe da Secretaria Municipal de Agricultura (Semag), juntamente ao grupo de pesquisa do Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes) – Campus Vila Velha, colheram duas variedades plantadas no parque experimental: a “zeus” e a “comet”. Ao todo são oito tipos cultivados.

Segundo o gerente da Semag responsável pelo estudo, Francisco Sizino, **“a flor vai se adaptando com o tempo e para uma amostra inicial o valor foi maior do que o esperado”**. Foi constatado que as flores da variedade Zeus concentravam um teor de 8% m/m (relação de massa do teor em comparação à massa da flor) de alfas ácidos, mais do que o esperado para essa fase da pesquisa, o que trouxe uma grande expectativa para os pesquisadores, uma vez que o valor ideal do composto é de 15 a 18% nos lúpulos.

A segunda avaliação feita no cultivo foi que a iluminação artificial utilizada nas plantas trouxe bons resultados, como o avanço no processo da primeira florada, tanto que a colheita desta primeira florada foi realizada nas mudas de lúpulo que estavam recebendo a iluminação. Os pesquisadores aguardam resultados da influência nas atividades químicas das flores que estão recebendo luz artificial em comparação às mudas que recebem apenas a luz natural.

Foi analisado também o potencial antioxidante nas espécies colhidas. Esse fator evita o envelhecimento e, para produção de cervejas, ajuda no aumento de sua validade. Essa descoberta também ajuda em processos cosméticos, que podem ser um novo caminho para utilização do lúpulo.

“O nosso lúpulo, baby hop (lúpulo de primeira florada, em inglês) testou positivo para atividade antioxidante e nos deu a expectativa de futuramente testar o lúpulo em formulações cosméticas”, afirmou o professor e pesquisador do Ifes- Campus Vila Velha, Juliano Souza Ribeiro.

Plantadas entre dezembro de 2021 e janeiro de 2022, as mudas são estudadas para se definir quais espécies se adequam melhor ao clima local, bem como sua produção em quilo por planta e a qualidade de seus óleos essenciais. A finalidade do cultivo experimental de mudas de lúpulo é a implantação do Polo de Cervejas Artesanais de Viana.