

## BLOGS |

## Cerveja de mel com um toque junino

Liana John - 19/06/2014 às 19:17



Quem já ouviu falar num **fermentado** à base de água e mel, apropriadamente chamado de **hidromel**? É uma bebida conhecida na Europa desde a Antiguidade. Depois surgiu a **cerveja** e o **hidromel** acabou caindo em desuso, embora até hoje ainda exista um ou outro fabricante caseiro perdido por aí. Sem contar as pontas que o hidromel de vez em quando faz em filmes estilo Idade Média, como aquele **Robin Hood** com **Russel Crowe**.

Pois bem, aqui no Brasil, em **Guarapuava**, no **Paraná**, um grupo de pesquisa da Universidade Estadual do Centro-Oeste (**Unicentro**), desde 2008 se dedica ao estudo de **cervejas artesanais** com hidromel e testa diferentes aditivos para apurar o **sabor**, a **cor** e outros **quesitos sensoriais**. Mas a receita não é a aquela antiga, que implicava na fervura do mel e consequente perda de qualidade. “O mel é destruído pelo aquecimento, por isso optamos pela **fermentação em temperaturas baixas**”, conta o doutor em **Química**, **Marcos Roberto da Rosa**, responsável por esta linha de pesquisa e pela orientação de alunos interessados em testar variações da bebida, sejam eles de **iniciação científica**, **mestrado** ou **doutorado**.

A princípio, por ser à base de mel, pode parecer que a bebida é doce. Mas o pesquisador garante que não: a quantidade final de açúcares é uma opção de quem fabrica e o hidromel pode ficar doce como um licor ou chegar bem perto do amargor de uma cerveja artesanal. Em média, o **teor alcoólico** fica entre 4% e 5,5%. Para cada produto final é feita toda a **caracterização química**, a **análise sensorial** (semelhante à que os enólogos fazem com os vinhos) e a análise de **substâncias prejudiciais à saúde**. Marcos Rosa conta com a parceria de grupos de pesquisa da **Farmácia** e da **Biologia**, na própria Unicentro, para algumas análises. “Durante a fermentação, se a bebida não é preparada com cuidado, podem se formar substâncias perigosas para a saúde, como o **hidroximetilfurfural** ou **HMF**, resultante da transformação da **frutose e glicose**”, diz.

Algumas das formulações bem sucedidas incluem **própolis**, além de mel, e têm propriedades **antioxidantes** e **antifúngicas**. Outras têm um toque junino, ao usar **farinha de pinhão** – o fruto da **araucária** (*Araucaria angustifolia*) – coletado de maio a julho, mas consumido especialmente nas quermesses e festejos de **Santo Antonio**, **São João** e **São Pedro**. O **pinhão**, no caso da cerveja de mel, é usado como fonte de **carboidratos**, ou seja, faz o papel do malte da cerveja convencional. Em alguns novos testes, também foram adicionadas **ervas regionais**, para tomar o lugar do lúpulo.

Até a **casca do pinhão** foi testada, conferindo uma cor especial à bebida, além de um leve sabor **madeirado**. “O pinhão aparece no sabor, mas de forma sutil, senão descaracteriza o produto”, comenta o pesquisador. Seu objetivo é desenvolver cervejas artesanais com “algo a mais”, mas que tenham relação com a cultura local, com os produtos da terra.

Os resultados, por enquanto, parecem ótimos, a julgar pela opinião dos felizardos **degustadores** da própria universidade. Quem sabe não sai daí uma novidade para animar ainda mais os **arraiais**? Dá-lhe cerveja de mel com pinhão! E viva São João!

**Foto: Liana John (pinhão – *Araucaria angustifolia*)**

[ver este post](#)

[comente](#)

## Comentários

24/06/2014 às 22:41

**Lucas F. Zurwollen - dig:**

Bela reportagem mas um ponto negativo para chamar ela de Cerveja de Mel, pois Cerveja e Hidromel na antiguidade já eram diferenciadas e não uma coisa em comum.

Há cervejas com adição de Mel mas é um outro caso!

**Deixe aqui seu comentário:**

Preencha os campos abaixo para comentar, solicitar ou acrescentar informações. Participe!

**Seu nome:**

**Seu e-mail:**

**Enviar**

## Biodiversa



**LIANA JOHN**

é jornalista ambiental. Escreve sobre conservação, mudanças climáticas, ciência e uso racional de recursos naturais há quase 30 anos, nas principais revistas e jornais do país. Ao somar entrevistas e observações, constatou o quanto somos todos dependentes da biodiversidade. Mesmo o mais urbano dos habitantes das grandes metrópoles tem alguma espécie nativa em sua rotina diária, seja como fonte de alimento ou bem-estar, seja como inspiração ou base para novas tecnologias. É disso que trata esse blog: de como a biodiversidade entra na sua vida. E como suas opções, eventualmente, protegem a biodiversidade.

## Arquivos de posts

2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | **2015**

MAY 2015 - (3)

APRIL 2015 - (2)

MARCH 2015 - (3)

FEBRUARY 2015 - (4)

JANUARY 2015 - (4)

## Nuvem de tags

**Amazônia** anti-inflamatório antioxidante araras açaí bactérias biodegradável biodiesel biodiversidade biodiversidade brasileira biologia biomimética Caatinga cana-de-açúcar Cerrado clima cochonilha controle biológico COP19 corais cosméticos Embrapa emissões emissões de carbono espinhas do rosto Fapesp fungos inhabitat insetos Instituto Arara Azul joaninha lixo mandacaru mandioca mel microalgas mudanças climáticas parasitas praga preguiça Protocolo de Kyoto queijo mineiro reciclagem semiárido Serra da Canastra sertão nordestino Terroir tratamento de água vinhaça água

## Outros Blogs

---

 [A HUMANIDADE CONTRA AS CORDAS](#)

 [BLOG DO CLIMA](#)

 [MUITO ALÉM DA ECONOMIA VERDE](#)

 [PARCEIROS DO PLANETA](#)

 [PLANETA ÁGUA](#)

 [SEMANA ABRIL DE JORNALISMO AMBIENTAL](#)

 [AGRISUSTENTA](#)

 [BIOGÁS: A ENERGIA INVISÍVEL](#)

 [CORPORAÇÃO 2020](#)

 [NA GARUPA](#)

 [PLANETA URGENTE](#)

 [PROSPERIDADE SEM CRESCIMENTO](#)

 [SUSTENTÁVEL NA PRÁTICA](#)

 [BICHOS DO PANTANAL](#)

 [BLOG DA REDAÇÃO](#)

 [GAIATOS E GAIANOS](#)

 [O DIVERGENTE POSITIVO](#)

 [PLANETA EM AÇÃO](#)

 [QUANDO NEGÓCIOS NÃO SÃO APENAS NEGÓCIOS](#)

 [URBANIDADES](#)

---

Patroínio

Siga o Planeta

