



Após o aniversário de sua esposa em abril de 2009, o empresário João Alberto Cunha, de São Paulo, SP, resolveu estocar em casa garrafas de cerveja que haviam sobrado da festa. Algumas foram degustadas nos finais de semana seguintes; outras nas comemorações posteriores. Porém, passados seis meses — e ainda contando com parte da bebida apenas enfeitando o armário da cozinha — partiu para o ataque final aos últimos exemplares da loira: numa noite de sábado, colocou todas para gelar e ansiosamente abriu-as numa reunião entre amigos. “A cerveja estava horrível! Foi decepcionante! Um gosto de papelão e um cheiro doce”, descreve.

O sabor descrito pelo empresário é resultado da quantidade de um composto chamado trans-2-nonenal, que aumenta no decorrer do tempo de prateleira da cerveja. “No início, sua concentração é muito baixa e não pode ser percebida. Mas, com o tem-

po, ela aumenta devido às várias reações que ocorrem naturalmente no produto, até chegar em uma quantidade que é percebida por nossas papilas gustativas”, explica a engenheira de alimentos Priscila Becker Siqueira, doutoranda em Ciência de Alimentos pela Universidade Estadual de Campinas (Unicamp).

Sabe-se que a cerveja contém compostos fenólicos, que são substâncias antioxidantes (combatem o envelhecimento celular), originados do malte e do lúpulo. São eles os responsáveis pela estabilidade da bebida e pelas características de sabor e aroma. “Diversos estudos já demonstraram que o consumo de substâncias antioxidantes pode produzir uma ação protetora contra os processos oxidativos que ocorrem naturalmente no organismo”, comenta Priscila.

Esse conteúdo saudável, preparado na fabricação da bebida, assim como em outros alimentos, perece. O “pão líquido”, tal como um leite ou queijo, estraga após seu tempo de vida útil. “A cerveja envasada em garrafas e latas, quando pasteurizada, possui validade de aproximadamente seis meses, diferente da cerveja embarrilada (chope), que não é pasteurizada e dura entre dez e 15 dias”, explica o mestre-cervejeiro Matthias Reinold, de São Paulo, SP.

CERVEJA RUIM?

De acordo com a engenheira de alimentos, que pesquisou periodicamente as características da cerveja no seu tempo de prateleira, obtendo amostras para exames bioquímicos e sensoriais com provadores treinados, a bebida chega a perder 30% do total dos compostos fenólicos nas duas primeiras semanas após a fabricação e até 50% de sua atividade antioxidante durante os primeiros quatro meses.

PASSOU D

A bebida chega a perder 30% do total dos compostos fenólicos nas duas primeiras semanas após a fabricação e até 50% de sua atividade antioxidante durante os primeiros quatro meses.

Segundo o mestre-cervejeiro, ao longo do tempo, as características organolépticas (aroma e sabor) se alteram e a estabilidade coloidal (ou físico-química) é modificada, fazendo com que a cor se torne mais escura e o aroma e o sabor fiquem parecidos com os do papelão. “Forma um depósito de proteínas sedimentadas no fundo da garrafa, oriundas do malte, que ficam visíveis a olho nu”, completa.

Apesar da pasteurização – que aquece o líquido para aumentar sua estabilidade microbiológica, permitindo sua maior durabilidade – a bebida está em constante transformação. “Mas isso não significa que as alterações são prejudiciais ou negativas, pois ocorrem naturalmente, devido à natureza das substâncias presentes”, esclarece a engenheira de alimentos.

Do ponto de vista sensorial, as mudanças não são suficientemente drásticas para um consumidor comum perceber, como aconteceu com o empresário. “Eu notei que o sabor estava mais modificado nas últimas garrafas, depois de meses”, conta.

O tipo de matéria-prima é fator determinante das características antioxidantes da cerveja. “Os tipos e quantidades de lúpulo, malte e adjuntos (cereais diferentes de cevada) usados na fabricação ajudam a determinar os pontos de estabilidade da bebida”, complementa Priscila, enfatizando que as condições do processo também interferem no tempo de prateleira do produto.

Aroma e sabor de papelão (com gosto caramelizado, ligeiramente adocicado), além de diminuição do aroma e dos sabores frutal e amargo são algumas das características do produto que são notadas na bebida no período de sua estocagem. “É a ação do oxigênio sobre os compostos da cerveja”, conclui a profissional.

CONDIÇÕES DESFAVORÁVEIS

Além do envelhecimento natural da cerveja dentro do prazo de validade, alguns fatores interferem para acelerar e/ou facilitar o “estrago”, como armazenamento, temperatura e iluminação.

Para armazenar a cerveja, o mais apropriado é colocá-la na posição vertical, em local fresco e na sombra, pois a exposição à luz solar e à temperaturas elevadas acelera o processo de oxidação. De acordo com o mestre-cervejeiro, tanto o sol quanto a luz artificial possuem influência sobre o aroma e o sabor da bebida, gerando o “paladar de luz”, cuja substância responsável é facilmente perceptível mesmo em baixas concentrações. “Por isso, a maioria das garrafas é da cor marrom”, justifica o profissional.

Se for colocada para gelar, retirada e depois inserida na geladeira novamente por diversas vezes, poderá surgir uma ligeira turvação, de aspecto leitoso. “Isso é devido ao desequilíbrio na estabilidade físico-química”, afirma Reinold.

NÃO CONFUNDA!

A cerveja está choca, sonsa, sem graça? Cerveja choca é diferente de cerveja fora do prazo de validade. “Cerveja choca é aquela sem ou com pouco gás carbônico. A espuma praticamente não existe e a sensação ao degustar é de que está vazia, sem corpo”, explica Reinold.

“Quando a bebida excede sua validade não provoca qualquer mal à saúde. Apenas apresenta características diferentes da cerveja fresca, recém-embalada”, finaliza o mestre-cervejeiro.

Assim como qualquer outro alimento, a cerveja também tem validade. Nunca percebeu? Aprenda sobre o assunto!

Texto Janaina Medeiros
Foto Antonio Di Ciommo

O PONTO