

## SAÚDE EM UM COPO DE CERVEJA

Beber cerveja com moderação pode ser um remédio. Está cientificamente provado que ela possui um efeito positivo sobre a saúde. É claro que isso é ligado ao consumo com moderação, ou seja, a ingestão de no máximo 0,5 litro por dia para as mulheres e 1 litro para os homens. Um elemento encontrado no lúpulo, um dos ingredientes da cerveja, possui efeito anticancerígeno. Cientistas estudam a possibilidade de utilizar este ingrediente na produção de remédios para tratamento de alguns tipos de tumor.

Vai além. Cada copo de cerveja é uma rica fonte de vitamina B6, "ação positiva na redução de doenças cardíacas. Pessoas que bebem cerveja regularmente possuem taxas de colesterol e gordura mais baixas em seu sangue, e por isso um sistema cardiovascular mais saudável", comenta o mestre-ervejeiro, Matthias Rembert Reinold. "Pesquisa conduzida por americanos e finlandeses relata que a cerveja reduz o perigo de cálculos renais em 40%", completa. Além disso, pesquisa efetuada por uma equipe sueca provou que cerveja faz bem para a memória. O cérebro de camundongos aos quais foi dada a quantidade ótima de álcool produziu novas células cerebrais. "A mesma pesquisa mostrou que pessoas que bebem uns poucos copos de cerveja por semana em idade avançada, possuem menos problemas com a memória. Cerveja também desacelera os sinais do envelhecimento corporal", relata.

## ELABORAÇÃO

O processo de elaboração da cerveja envolve uma série de fatores, que vão desde a escolha da matéria-prima até a logística de distribuição do produto. A execução e supervisão desses processos estão a cargo de um profissional ervejeiro, cuja função é harmonizar as variáveis de modo a assegurar a manutenção da qualidade da cerveja da fábrica até o consumidor final. Eles são responsáveis pela qualidade definitiva da cerveja produzida e também, no caso de cervejarias pequenas, pela embalagem na qual a cerveja é transportada, orçamento e planejamento financeiro, assim como por gerenciar a equipe de ervejeiros. "Para ser um mestre ervejeiro é necessário trabalhar pelo menos 5 anos no campo da produção de cerveja, adquirindo um completo entendimento dos processos ervejeiros. Em cervejarias maiores, muitas vezes leva 15 anos de experiência industrial para se tornar um mestre ervejeiro. Habilidades organizacionais, interpessoais e de planejamento para gerenciar com sucesso a pesada logística do processo ervejeiro também são importantes", relata. Possuir graduação em cursos superiores, como Química, Biologia, Engenharia de Alimentos, efetuar um estágio em cervejaria de curta duração e fazer uma especialização em uma instituição de ensino estrangeira também somam bons pontos no currículo. "Apesar de não existir um requisito universal para mestres ervejeiros, os certificados dos institutos e entidades que formam esses profissionais são reconhecidos mundialmente", afirma o mestre Reinold.

Fonte: Matthias R. Reinold - mestre-ervejeiro (Diplom Braumeister), formado pela Universidade Técnica de Berlim, Alemanha, com especialização em Gestão pela Qualidade Total pela Japanese Union of Scientists and Engineers (Juse) e proprietário da M Reinold Tecnologia em Qualidade e Produtividade. [www.cervesia.com.br](http://www.cervesia.com.br)

## HISTÓRIA

Com mais de sete mil anos de história, a cerveja começou a ser comercializada antes mesmo do vinho. Por ser de origem vegetal, sua composição é complexa, possuindo mais de 800 compostos orgânicos. São dezenas os tipos de cerveja, que variam da baixa à alta fermentação, de cores claras até as mais escuras, com teores alcoólicos que atingem os 25% em volume. A maioria das bebidas elaboradas com cereais nos últimos oito mil anos é hoje considerada como cerveja. Uma estátua de terracota representando um ervejeiro, de 2.400 anos antes de Cristo, foi encontrada em um túmulo egípcio. Na América do Sul, séculos antes da chegada dos espanhóis, os incas já bebiam cerveja de grãos de milho. O mais antigo código de leis conhecido, o de Hamurabi da Babilônia (cerca de 1.770 antes de Cristo), declara que a pena de morte poderia ser imposta àqueles que diluíam a cerveja que vendiam. Na Idade Média, a cerveja foi utilizada como mercadoria para comércio, pagamento e impostos. Os

monges aperfeiçoaram a tecnologia cervejeira e serviram, de certo modo, como vendedores por atacado. No século XIX, a cidade de Hamburgo, no norte da Alemanha, era o centro cervejeiro da Europa, com mais de mil mestres cerveiros.

