

Novo conceito de cervejaria beneficia agricultores africanos



Jannie van Aswegen (esquerda) e Ian Kennedy, da Novozymes S.A., vêm ajudando as cervejarias a produzir um novo tipo de cerveja.

Com um novo coquetel de enzimas, o malte tradicional de cevada pode ser substituído em 100% por sorgo cultivado localmente. Além de beneficiar muito os agricultores africanos, estes contribuem para a produção de uma cerveja clara mais acessível.

Comparado à cevada, o cultivo do sorgo é muito mais adequado às condições climáticas rigorosas encontradas em muitas partes da África, com constantes riscos de seca. O sorgo é uma matéria-prima básica, rico em amido, usado na fabricação de cerveja. O sorgo cultivado localmente permite que os fabricantes de cerveja façam economias consideráveis, pois não dependem da importação da cevada maltada.

Ao repassar estas economias ao consumidor, um número muito maior de pessoas de baixa renda na África pode desfrutar uma cerveja clara e de qualidade, fabricada localmente. Uganda é um exemplo do nível de pobreza

da África, com uma enorme porcentagem da população sobrevivendo com menos de um dólar ao dia. Por coincidência, este é o preço de uma garrafa de 500 ml de cerveja padrão naquele país.

Cerveja clara de sorgo

Tradicionalmente, o sorgo é usado na África para fabricar cervejas opacas, que variam tanto em qualidade quanto em sabor. Nos últimos anos, o sorgo para a fabricação de cerveja clara vem sendo usado com sucesso em bases comerciais e, muito importante, no varejo os preços dos produtos são consideravelmente

mais baixos do que os das cervejas claras convencionais.

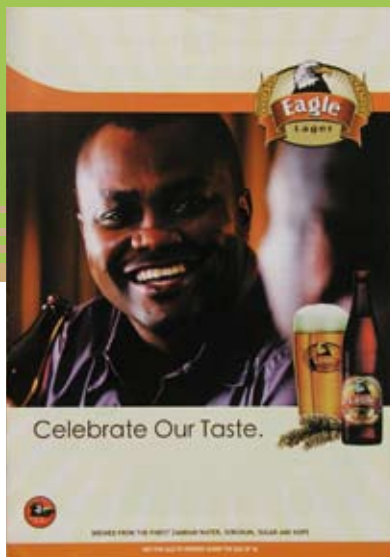
A Nigéria introduziu o novo conceito de cervejaria na década de 80, em consequência da proibição de importação de malte de cevada, o que forçou as cervejarias a buscar matérias-primas locais como substituto. Com a ajuda de fornecedores de enzimas - incluindo a Novozymes - foram fabricadas as primeiras cervejas tipo lager sem o uso da cevada, nas quais as enzimas desempenhavam um papel muito importante na conversão do amido de sorgo em açúcares fermentáveis.

Desde 2000, um conceito semelhante vem sendo desenvolvido em outras partes da África, com o foco na produção de cervejas de menor preço para os consumidores africanos de rendas mais baixas. Uma importante empresa internacional de fabricação de cerveja adotou este conceito e, ao mesmo tempo,

O dispendioso malte de cerveja importado pode ser substituído por sorgo cultivado localmente.



“ Há uma sensação de orgulho e propriedade entre os ugandenses por um produto que é verdadeiramente nacional e de qualidade internacionalmente aceita. ”



Em vários países africanos, a cerveja clara de sorgo, como Eagle Lager, é vendida por cerca da metade do preço das cervejas tradicionais do tipo lager.



estimulou a comunidade agrícola em áreas pobres ao contratar agricultores de subsistência para cultivar o sorgo. Nos últimos anos, três países africanos introduziram no mercado produtos de qualidade internacional.

O processo de desenvolvimento continua e a Novozymes está trabalhando estreitamente com as cervejarias para otimizar ainda mais a qualidade do produto e forçar a redução do preço da cerveja.

«O conceito de cerveja clara de sorgo está realmente se projetando!», afirma Ian Kennedy, especialista em cervejaria, tendo entrado para a Novozymes S.A. em julho de 2004. Ele iniciou sua carreira neste setor em Zimbábue no começo dos anos 70, antes de trabalhar para a SAB, na África do Sul, durante 18 anos. Atualmente, ele está envolvido com a implementação deste conceito e com o papel muito importante que as enzimas da Novozymes desempenham no processo. «Vamos a todas as cervejarias para dar orientações e conselhos quanto ao uso das diferentes enzimas», acrescenta ele. O interesse tem sido tão grande que outro consultor de cervejaria, Bill Higgins, entrou para a Novozymes S.A. trazendo consigo 30 anos de experiência com cervejas.

Qualidade internacional

Em Uganda, Bill Higgins desenvolveu este processo de cervejaria com uma empresa local, produzindo a cerveja original clara de sorgo em setembro de 2002. Os desafios do uso de sorgo são basicamente superados com o uso das enzimas corretas, já que as fábricas e os processos são padronizados nas cervejarias. Depois das conversões corretas de amido realizadas durante o processo de fermentação, os

processos subsequentes são todos padronizados para a produção de cervejas de qualidade.

«A cerveja é extremamente boa para se beber», comenta Bill Higgins. «Há uma sensação de orgulho e propriedade entre os ugandenses por um produto que é verdadeiramente nacional e de qualidade internacionalmente aceita».

Para apoiar os agricultores de subsistência, os cereais por eles produzidos são comprados pelos fabricantes de cerveja. Ao fazer isso, o governo ugandense diminuiu mais ainda os custos gerais da cerveja, pois reduz consideravelmente os impostos da marca de sorgo conhecida como Eagle Lager. Esta cerveja se estabeleceu muito rapidamente como uma marca muito importante da Uganda.

Agricultores de subsistência

O dinheiro da cervejaria, de que tanto precisava a comunidade agrícola, teve sobre esta um grande impacto. Áreas de cultivo antes em dificuldade voltaram a ter vida.

Na Zâmbia, os pequenos agricultores de subsistência também se beneficiaram de maneira semelhante com a introdução do processo e do produto no país. Quanto mais o produto cresce mais a comunidade se beneficia. O Zimbábue é a mais recente área de desenvolvimento, sendo que o Malawi e a Tanzânia deverão estar usando esta técnica muito em breve. Fora da África, outras regiões de crescente interesse são a Índia e a América do Sul, pois o sorgo é facilmente encontrado nestas áreas.

Novo coquetel de enzimas

Um coquetel especial de enzimas chamado Cerezyme® Sorghum foi desenvolvido para

melhorar a eficiência geral das atividades específicas das enzimas. Sem o uso de uma gama de enzimas auxiliares, os vários processos de conversão não podem ser efetuados. Durante o ano de 2006, Cerezyme Sorghum será lançado pela Novozymes em substituição a esta gama de quatro enzimas individuais. Além disso, ela é igualmente eficaz quando usada com outros cereais, como o arroz. Este coquetel de enzimas - Cerezyme Sorghum - requer uma única adição, substitui até quatro enzimas que eram adicionadas separadamente e oferece uma maior eficiência que permite realizar mais processos de cervejaria por dia.

«O conceito de enzimas que criamos é absolutamente novo na indústria», afirma Jannie van Aswegen, executivo técnico da Novozymes S.A. O coquetel foi elaborado para corresponder aos perfis específicos da fabricação de cerveja, eliminando assim a adição de diferentes enzimas, como é feito atualmente. Permite também se obter as qualidades de extração associadas com o malte de cevada.

O sucesso da fabricação de cerveja clara de sorgo está mudando as regras da cervejaria. Os fabricantes de cerveja não vão mais depender do dispendioso malte de cevada importado para fabricar cervejas de qualidade. Em vez disso, com o apoio da comunidade local de agricultores e a atitude de cooperação do governo, eles poderão fabricar produtos mais acessíveis e contribuir de maneira positiva para a economia local. ●

PARA MAIS INFORMAÇÕES
elja@novozymes.com