

PROTESTE

Publicação da PROTESTE Associação Brasileira de Defesa do Consumidor

Cervejas

12 marcas testadas no laboratório e no copo



Aditivos nos alimentos

Aromatizantes, edulcorantes, corantes... O que está por trás do que você come

Cadastros de devedores

O drama de ficar sem crédito

Lipoaspiração

Quem pode fazer a cirurgia

Água, luz, telefone, gás
Conheça seus direitos



Fotos Leonardo Castro

Cervejas

com qualidade e sabor

Das doze marcas testadas, seis foram consideradas boas na avaliação final. O único problema mais grave foi a falta de estabilidade encontrada em quatro produtos.

Avaiamos uma das preferências nacionais: a cerveja. As notícias são boas. Das 12 marcas que testamos, a maioria tem boa qualidade e pode ser consumida sem receio. E para quem busca um padrão mais elevado, a variedade é ampla – seis cervejas, ou seja, metade das marcas testadas, ficam muito próximas no topo da avaliação. O nivelamento entre as marcas é tanto que a diferença entre a primeira e a oitava colocada é mínima. O produto que foi o **melhor do teste** teve, de fato, os melhores resultados nos exames laboratoriais e nas provas de degustação. Mas nunca esteve sozinho em sua liderança – nos diferentes itens sempre foi acompanhado no ponto mais alto por outras marcas. Por outro lado, mesmo as cervejas que ocuparam os últimos lugares receberam boas notas no teste de degustação. Foram ocupar as posições mais baixas da tabela porque tiveram problemas nos testes de laboratório.

Nossa avaliação começou pela carteira de identidade do produto, ou seja, o rótulo. Ele deve conter as informações necessárias para o consumidor decidir o que vai comprar. Além disso, evidentemente, essas informações devem corresponder à realidade. Foram precisamente estes aspectos – quantidade, qualidade e veracidade das informações – que analisamos na rotulagem das cervejas testadas. Todas apresentam indicações muito semelhantes, daí terem tido a mesma classificação (□). Distinguiu-se a Kaiser, pois, além do que é obrigatório por lei, ainda apresenta conselhos de conservação. Mas o valor nutricional, informação relevante para os consumidores, não aparece em nenhum dos rótulos analisados. Veja o quadro ao lado.

Receita tradicional

Depois do exame dos rótulos, submetemos as 12 marcas a uma série

de análises em laboratório.

Teor alcoólico – Quase todas as cervejas testadas apresentam um teor de álcool em torno de 5%. A única exceção é a Bavaria, que apresenta um teor de 4,3%. Mas esse índice é normal em uma cerveja leve.

Riqueza dos ingredientes – A cerveja apresenta quatro ingredientes essenciais: água, malte (cevada – um cereal – germinada), lúpulo (uma flor européia, que confere o amargor característico do produto) e leveduras (o fungo *Saccharomyces cerevisiae*, responsável pela fermentação). As fábricas também utilizam pequenas partículas de milho e de arroz para ajudar a dissolver o amido do malte. A diversidade das técnicas de mistura e de fermentação (veja na pág. 10 o quadro “Os segredos da mistura”), permite obter uma infinidade de cervejas diferentes, tal como ocorre com o vi-

nho, outra bebida fermentada.

Avaliamos a riqueza dos ingredientes de cada marca pela determinação do extrato primitivo. Em princípio, quanto maior for esse extrato, mais elevado será o grau alcoólico da cerveja.

As marcas testadas apresentam todas classificações muito semelhantes (veja a tabela da pág. 13). Quanto à Bavaria, embora tenha apresentado o valor mais baixo, não pode ser considerada inferior às outras nesse quesito, pois os valores encontrados são normais para uma cerveja leve.

Qualidade da fermentação – Graças à fermentação, as leveduras transformam os açúcares da cevada e de outros ingredientes em álcool, dióxido de carbono e outros produtos secundários (os aromas, por exemplo).

Somente três marcas obtiveram desempenho apenas aceitável (□),

por não atingirem os níveis de fermentação ideais.

Transparência – Normalmente, quem bebe uma cerveja espera ver um líquido transparente. Mas nem sempre é assim. No teste, encontramos três marcas (Bavaria, Kaiser Summer Draft e Schincariol) cuja transparência deixa muito a desejar. Mas isso não tem qualquer implicação para a saúde de quem bebe, nem para o sabor da bebida.

Ar na lata – A presença de muito ar dentro da lata pode levar à oxidação da cerveja, o que altera seu sabor. A cerveja pior classificada neste critério foi a Schincariol, o que também se refletiu na classificação obtida no critério sobre estabilidade do sabor (veja a seguir).

Estabilidade do sabor – Desde a embalagem até o consumo, a cerveja deve manter-se estável, ou seja,

Anatomia de um rótulo

Aqui estão as informações que, por lei, devem estar presente em um rótulo de cerveja. Um rótulo completo, contudo, deveria ainda incluir outros itens (aqui marcados em vermelho).



valor nutricional (nenhuma das cervejas testadas apresentava esta informação)

No tubo de ensaio

A legislação brasileira disciplina todo o processo de produção de cerveja. Estão previstos vários tipos da bebida – *pilsen*, *bock*, *malzbiere* outros – de acordo, principalmente, com o tipo de fermentação, os produtos utilizados na fabricação e o teor alcoólico. Nosso teste abrangeu a cerveja comum (*pilsen*, a cerveja loira com um leve travo amargo), cujo extrato primitivo, ou seja, a quantidade de ingredientes diferentes da água utilizados na produção, varia entre 10,5% a 12,5% do peso do líquido. Incluímos, ainda, uma cerveja leve (Bavaria), que se distingue das restantes por ter um extrato primitivo e um teor alcoólico menores.

Para avaliar a qualidade das cervejas, analisamos uma série de aspectos. Eis os mais importantes.

Teor alcoólico – Verificamos se o grau alcoólico indicado no rótulo correspondia ao real, medido em percentagem. Por exemplo, uma cerveja que indica 5% de teor alcoólico deve conter 17,5 ml de álcool entre os 350 ml de líquido na lata.

Extrato primitivo – Medimos a quantidade de ingredientes diferentes da água utilizados na preparação da cerveja.

Extrato real – Indica a quantidade de ingredientes não transformados em álcool que são encontrados na cerveja depois da fermentação. São eles que proporcionam corpo, cor, estabilidade da espuma e sabor à cerveja.

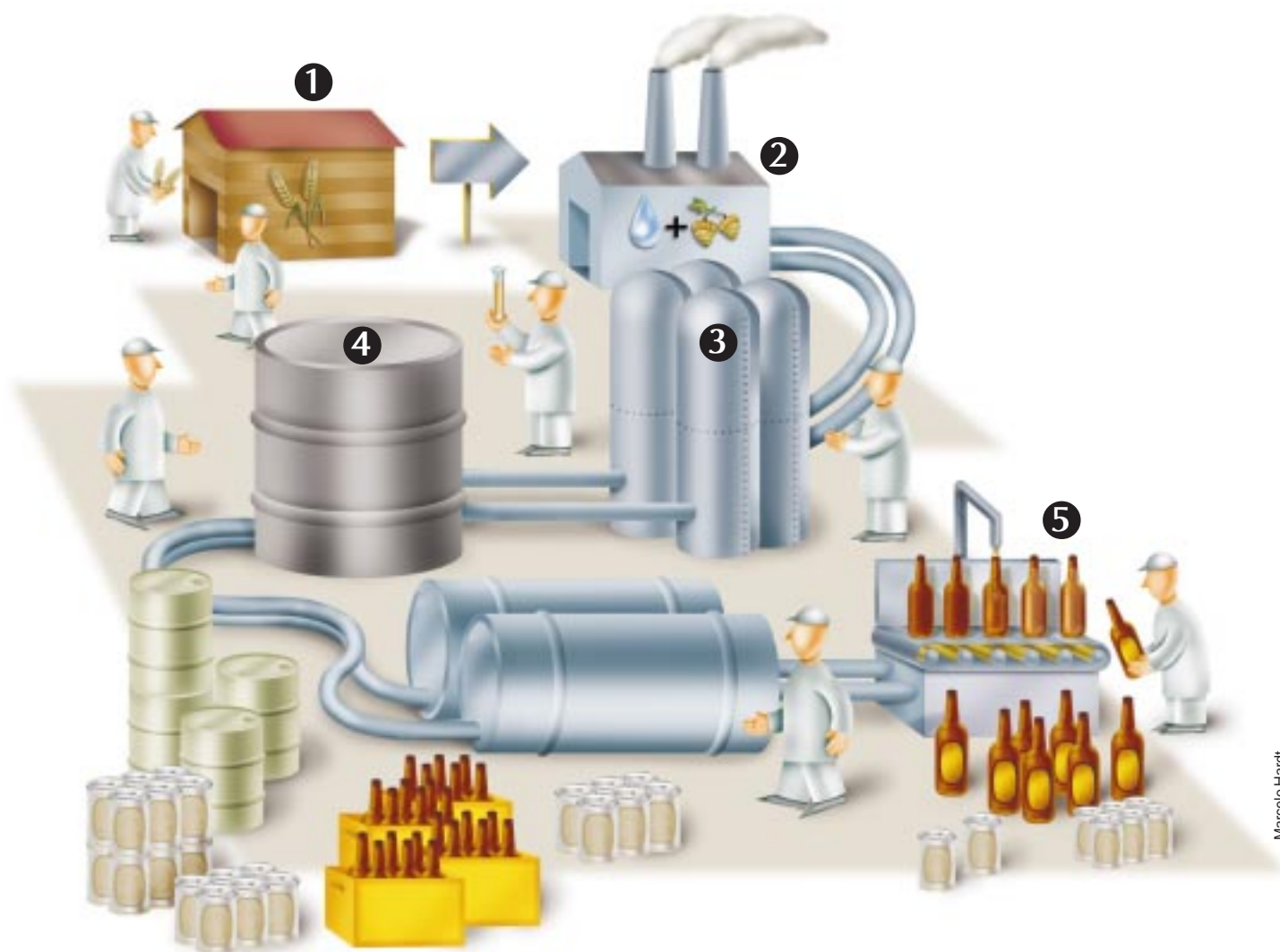
Qualidade da fermentação – Refere-se à proporção de açúcares que foram transformados em álcool pelas leveduras.

Perfil aromático – Determinação dos componentes aromáticos, tais como álcoois superiores e ésteres específicos para cada tipo de cerveja.

Alteração do sabor – Analisamos a tendência para a oxidação da cerveja, durante o seu armazenamento.

Aflatoxinas – Indicam quando a matéria-prima está contaminada por bolores. Como não foram encontrados problemas, este item não está na tabela da pág 13.

Nitrosaminas – As nitrosaminas são a degeneração dos nitratos e podem provocar câncer. A degeneração pode ocorrer durante o processo de maltagem.



Marcelo Hardt

não deve ocorrer uma oxidação significativa, pois isto altera o sabor e a qualidade da bebida. Para evitar este problema é preciso ter alguns cuidados, tanto durante a fabricação (por exemplo, na fase de pasteurização) como com a conservação das cervejas. Neste critério destacamos a Cintra (☹), cujo resultado negativo pode ter sido causado por uma má pasteurização do produto.

Conservantes – Os conservantes aclaram a cerveja e mantêm a bebida estável, sem alterações no sabor, mas em alta quantidade podem fazer mal à saúde. Verificamos a presença de sulfitos nas 12 marcas testadas. Mas todas elas apresentam pouca quantidade do aditivo. Por isso, retiramos a coluna referente a este item da tabela com os resultados do teste.

Os segredos da mistura

Para avaliar as cervejas testadas, baseamo-nos no processo tradicional de fabricação de cerveja, que utiliza como ingredientes água, malte, lúpulo e leveduras. Vejamos, então, como se obtém uma cerveja.

- 1 **Maltagem** – A maltaria faz a germinação da cevada, que depois deste processo recebe o nome de malte. Para atingir a coloração pretendida, os grãos de cevada são secos.
- 2 **Brassagem** – Depois de moído, o malte é misturado com água e aquecido. Esta mistura (mosto) é introduzida numa caldeira, onde é acrescentado o lúpulo. Sem este ingrediente, a cerveja quase não teria sabor. Em seguida, a mistura é filtrada.
- 3 **Fermentação** – A levedura transfor-

ma o mosto em cerveja. No caso do processo de baixa fermentação (do tipo *pilsen*, como as utilizadas em nosso teste), a levedura deposita-se no fundo e a temperatura situa-se entre os 5 e os 10 graus Celsius. Nas cervejas de fermentação alta (a preta, por exemplo), a levedura flutua e a temperatura é mais elevada (entre 15 e 25 graus).

4 **Maturação** – A cerveja fermentada deve, em seguida, repousar de duas a três semanas em grandes tanques fechados, para “envelhecer”.

5 **Envasamento** – Depois de uma última filtragem, a cerveja é embalada, sob pressão. A pasteurização (para matar os microrganismos e aumentar o tempo de validade do produto) pode ser realizada antes ou depois desta operação.



A prova de degustação: avaliações do aspecto visual, do aroma e – a parte mais importante – do sabor.

Amargor – O sabor amargo de uma cerveja, mais ou menos pronunciado, é uma característica deste tipo de bebida, sobretudo pela presença do lúpulo. Como você pode

verificar na tabela, as marcas analisadas são, em geral, pouco amargas.

Valor energético – Medimos as calorias presentes na lata de 350 ml.

Para o cálculo, utilizamos a porcentagem de proteínas, carboidratos e álcool.

As marcas analisadas têm todos os valores quase idênticos, em torno

Só para apreciadores

Um bom copo de cerveja é assim: de baixo de um colarinho com uma espuma abundante e cremosa, um líquido cristalino e borbulhante. Veja alguns truques para servir uma cerveja dessa maneira.

Copos altos – O copo deve estar impecavelmente limpo, sem qualquer vestígio de gordura ou detergente. Caso contrário, a espuma pode não sair abundante e estável. Para conseguir estes resultados, lave o copo só com água, sem usar detergente nem sabão. Depois, deixe-o secar naturalmente, virado para baixo. O formato do copo também é importante. Para as cervejas claras, o copo deve ser alto e cilíndrico ou cônico – como as tradicionais tulipas. No caso das cervejas escuras o copo deve ser mais arredondado.

Bem geladinha – Uma temperatura demasiada baixa não permite apreciar devidamente o aroma e sabor da cerveja. Por isso, nunca as congele. Mantenha as latas entre os 5 e os 7 graus Celsius, o que é possível deixando-as na porta da geladeira.

Derramar com ciência – A forma de despejar a cerveja no copo também merece

cuidados. Com o copo ligeiramente inclinado, derrame a cerveja lentamente sobre a borda, evitando a formação de espuma (*foto 1*). Quando o copo estiver meio cheio, endireite-o rapidamente e comece a afastá-lo da lata (*foto 2*). Com este procedimento você terá maiores probabilidades de obter uma espuma rica e compacta.

Da despensa para a geladeira, da geladeira para a mesa – A cerveja deve ser conservada longe do sol e do calor. Por isso, enquanto não a coloca na geladeira, guarde-a na despensa. Mas não a mantenha guardada por muito tempo, pois a cerveja deve ser consumida o mais rapidamente possível após a compra. Além disso, depois de aberta a lata ou garrafa, a cerveja deve ser bebida imediatamente – nada de guardá-la novamente na geladeira.





de 150 kcal/lata. A única exceção é a Bavaria (com 133 kcal/lata), que tem um teor alcoólico mais baixo por ser uma cerveja leve.

Nitrosaminas – Os valores encontrados não põem em risco a saúde dos consumidores. Mesmo as-

sim, consideramos como bons (+) os produtos que tinham menor concentração dessa substância, em comparação com os demais (□). Nenhuma cerveja estava isenta de nitrosaminas. Por isso, não foi registrado o conceito máximo (■) neste item.

Provedores avaliaram sem saber a marca

Para provar as cervejas, recorremos a um painel de provedores profissionais (representantes de algumas marcas testadas) e outro de consumidores usuais da bebida. Eles tinham de apreciar o sabor e o aspecto visual de cada cerveja, com base em sete critérios: espuma, transparência, gás, cor, aroma, sabor e gosto residual após a ingestão do produto. Obviamente, os provedores não sabiam as marcas das cervejas que estavam avaliando.

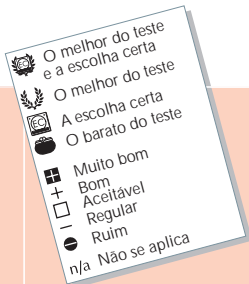
Como você pode verificar na tabela, apesar de as apreciações serem sempre positivas – de aceitável (□) para cima – houve algumas diferenças entre os painéis. Curiosamente, o júri de consumidores foi mais rigoroso na avaliação que o dos profissionais. Os consumidores indicaram como melhores a Brahma, a Itaipava e a Cintra (+). Os profissionais destacaram a Brahma e a Skol (■/+).

Qual a diferença entre cerveja e chope?

Até a maturação, o processo de produção da cerveja e do chope são idênticos. A parte que vai para latas e garrafas e passa pela pasteurização para aumentar o tempo de validade do produto é a cerveja. A parte que vai para bares e não passa pela pasteurização é o chope. Há quem diga que o chope é mais saboroso, com o argumento de que a pasteurização interfere no gosto da cerveja. Mas, por não ser pasteurizado, o chope é muito mais perecível.

Por isso, os grandes fabricantes estão pasteurizando o chope também para facilitar a distribuição e a conservação do produto. Outra diferença está no fato de o gosto do chope não depender apenas da fabricação, mas também do modo como ele é tirado da chopeira, o que normalmente é feito pelo balconista do bar. Mas essa já é outra história.

As seis melhores foram avaliadas como boas



MARCA	Rotulagem	Exames laboratoriais										Degustação		Preços (R\$)			
		Teor alcoólico (% medida)	Riqueza dos ingredientes	Qualidade da fermentação	Transparência	Ar na lata	Estabilidade do sabor	Amargor ❶	Valor energético (kcal/lata)	Nitrosaminas	Total	Profissionais	Amadores	AVALIAÇÃO FINAL		mínimo	máximo
														0	100		
BRAHMA CHOPP	☐	5,0	+	+	+	+/-	●	152	☐	+	+	+	+			0,58	0,89
SKOL	☐	4,9	+	+	+	+/-	●	150	☐	+	+/-	+	+			0,72	0,96
HEINEKEN	☐	5,0	+	+	+	+	●●	151	+	+	+/-	+/-	+			0,79	1,07
ITAIPAVA	☐	4,8	+	+	☐	+	●	145	+	+	+	+	+			0,58	0,75
MILLER GENUINE DRAFT	☐	5,0	+	+	+	+	●	151	+	+	+/-	☐	+			0,79	1,15
BOHEMIA	☐	4,9	+	☐	+	+	●	156	☐	+	+	+/-	+			0,72	1,17
KAISER	+	4,8	+	+	+	+	●	147	☐	+	+/-	☐	+/-			0,62	0,93
ANTARCTICA	☐	5,0	+	☐	☐	☐	●	155	☐	+/-	+/-	+/-	+/-			0,59	0,89
BAVARIA	☐	4,3	+	+	-	+	●	133	☐	☐	+/-	+/-	☐			0,54	0,85
CINTRA	☐	4,9	+	+	+	+	●	149	+	☐	+	+	☐			0,49	0,69
KAISER SUMMER DRAFT	☐	5,0	+	+	●	-	●	151	+	☐	+/-	+/-	☐			0,75	0,99
SCHINCARIOL	☐	4,7	+	☐	●	-	●	149	+	☐	+	☐	☐			0,55	0,73

- ❶ Quanto mais ●, mais amarga é a cerveja.
- ❷ Preços de abril de 2002, coletados no Rio de Janeiro e em São Paulo.

Cuidado com o preço

Uma lata de boa cerveja pode custar R\$ 0,58 (preço mínimo para a Brahma e a Itaipava) ou R\$ 1,17 (preço máximo para a Bohemia), ou seja, é possível comprar duas latas de cerveja pelo preço de uma, tendo todas a mesma qualidade.

Por outro lado, também encontramos diferenças significativas de preço da mesma marca, entre supermercados diferentes. É, por exemplo, o caso da Bohemia, que encontramos à venda por R\$ 0,72 e R\$ 1,17!

Aproveitamos o estudo de preços para também verificar o custo das garrafas de vidro, as chamadas *long neck*, que normalmente têm 355 ml, mas não encontramos diferenças significativas entre os dois tipos de envase. Desta forma, você pode escolher a embalagem que prefere, pois isto não tem qualquer influência no bolso.

Verificamos também que é frequente encontrar pontos de venda que anunciam cervejas a preços promocionais, mas cobram um valor igual ou até superior ao de outros estabelecimentos. Portanto, não se deixe influenciar pela palavra “promoção”, pois isso pode não significar o melhor preço.

A ESCOLHA CERTA

As 12 cervejas testadas são, em geral, ricas em ingredientes, apresentam uma boa qualidade de fermentação e agradam aos consumidores. Constatamos no laboratório, porém, que quatro marcas (Bavaria, Cintra, Kaiser Summer Draft e Schincariol) estão mais suscetíveis que as demais a sofrer alterações de sabor – por este motivo estas cervejas ficaram limitadas ao conceito aceitável (☐) na avaliação técnica e, portanto, na avaliação final.

Das marcas testadas, a **melhor do teste** é a Brahma (entre R\$ 0,58 e R\$ 0,89). No entanto, atribuímos o título de a **escolha certa** à *Itaipava* (entre R\$ 0,58 e R\$ 0,75), por apresentar a melhor relação entre uma boa qualidade e o preço. Se você não encontrar esta marca à venda, a Brahma passa a ser a melhor opção.

A ESCOLHA CERTA

Representantes

- ANTARCTICA e BOHEMIA – 0800-8858000
- BAVARIA – 0800-8857565
- BRAHMA e MILLER – 0800-8850101
- CINTRA – 0800-163330
- HEINEKEN – 0800-148444
- ITAIPAVA – (24) 2223-1555
- KAISER e KAISER SUMMER DRAFT – 0800-8881010
- SCHINCARIOL – 0800-551655
- SKOL – 0800-8850303