

Economia.

**Veja como fazer
carreira na
Marinha.**
Pág. 30

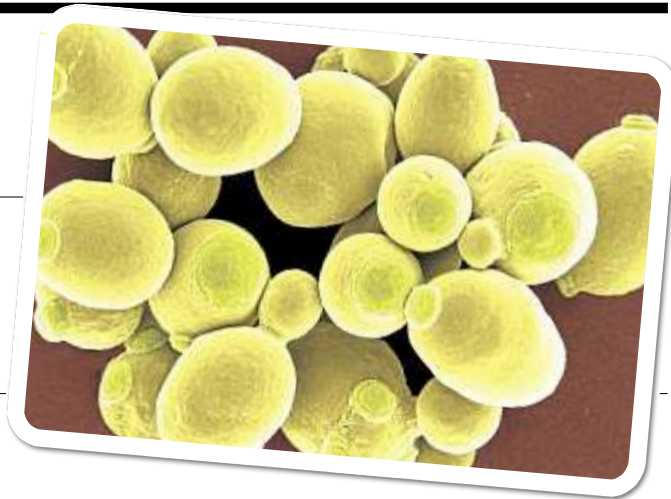
EDITORA:
ELAINE SILVA
ecferreira@redgazeta.com.br
Tel.: 3321.8327
agazeta.com.br/dinheiro

gazetadinheiro

BIOTECNOLOGIA

LEVEDURA VIRA

COMBUSTÍVEL



Pesquisador da Ufes participa de estudo inédito com fungos

/// **RITA BRIDI**
rbridi@redgazeta.com.br

A levedura está muito presente no nosso dia a dia, embora não prestemos tanta atenção. Está nos fermentos de pães e bolos que comemos; na cachaça, na cerveja e no vinho que bebemos; no álcool que usamos para abastecer o carro, para citar alguns exemplos. Mas os pesquisadores querem avançar mais e buscam ampliar o uso da levedura na geração de energia, nos chamados biocombustíveis de segunda geração a partir da biomassa.

“Se conseguirmos que o etanol de segunda geração, a partir da biomassa, seja economicamente viável, teremos uma fonte inesgotável de combustível”, destaca o pesquisador Antônio Alberto Ribeiro Fernandes, coordenador geral do Instituto de Inovação Tecnológica (Init), da Universidade Federal do Espírito Santo (Ufes).

O Brasil, lembra o pesquisador, saiu na frente na produção de etanol a partir da cana-de-açúcar e se desenvolveu bem nessa área. Tanto que tem tecnologia para a produção desse combustível até mesmo para substituir o petróleo. “Se houver, por exemplo, crise de petróleo poderemos viver com o etanol”, explica.

Mas quando se fala em combustíveis de segunda geração, o Brasil não está

mais na dianteira. As pesquisas avançaram, a disputa para estar na ponta da linha é grande e nosso país não está conseguindo se manter na dianteira. É preciso acelerar porque o mundo precisa de outras fontes alternativas para a geração de combustível que não concorram com alimentos.

A cana-de-açúcar, o milho, a beterraba podem ser utilizados para a produção de etanol, mas nesse caso a geração de combustível concorre com os alimentos. Daí a necessidade de se buscar alternativas para evitar a utilização de alimentos. O uso mais estudado hoje é a partir da biomassa (folhas, bagaço, cascas de madeira, a própria madeiras e outros). A levedura entra no processo fermentativo.

No início do mês pesquisadores de universidades brasileiras que trabalham com levedura e diretores científicos de empresas nacionais e multinacionais reuniram-se em Vitória para debater o futuro do desenvolvimento da biotecnologia em relação ao estudo e aplicação de leveduras para os próximos dez anos no Brasil e no mundo.

Os participantes do evento discutiram ainda os gargalos que atrapalham o desenvolvimento das pesquisas e as estratégias para o setor no futuro. Do encontro

sairá um documento, que está sendo finalizado, que será entregue aos governos e empresas que atuam na área. O documento aponta as dificuldades que os pesquisadores têm para desenvolver seu trabalho e disponibilizar o resultado para a comunidade.

BUROCRACIA

O pesquisador Alberto Fernandes, que coordenou o debate realizado em Vitória, disse que o principal gargalo apontado é o excesso de burocracia na importação de insumos. A importação de equipamentos, por exemplo, é muito demorada porque é preciso enfrentar excesso de burocracia do marco regulatório, da alfândega, da transferência de recursos.

Outra reclamação é a dificuldade do setor público em fazer parcerias com empresas visando o desenvolvimento de produtos e pesquisas. Com tanta dificuldade e demora no atendimento às demandas, os atrasos nas pesquisas é inevitável. O excesso de burocracia no Brasil, lembra Fernandes, é três vezes maior que nos Estados Unidos.

Leveduras são exploradas há milhares de anos

/// As leveduras são fungos e apresentam-se sob forma unicelular. A etimologia da palavra levedura tem origem no termo latino *levare* com o sentido de

criar ou fazer crescer, pois as primeiras leveduras descobertas estavam associadas a processos fermentativos como o de pães e de mostos (sumos de frutas). As leveduras são explora-

das pelo homem há milhares de anos. São fonte de etanol para a produção de vinho, fonte de dióxido de carbono para a produção de pães e também participam na produção de cerveja.

