VAMOS COMER UM CHÁ?

Em um momento de intensas e profundas transformações o título acima, de convidar para um chá da tarde, pode dar a dimensão da revolução em curso nos usos e aplicações industriais de chá.

O chá verde, tal qual uma grande parte da população o identifica, ainda é sinônimo de uma família de bebida milenar e tradicional, servida em xícara, a partir da infusão de folhas secas não fermentadas de Camellia sinensis em água quente, feita de forma rotineira nos lares de quem o consome.

No Brasil, a cultura do chá verde tem seu início mais difundido com a chegada dos primeiros imigrantes japoneses no século XX, sendo a região de Registro e Pariquera-Açú no Vale do Ribeira, em São Paulo, o maior polo produtor de chá "japonês" em solo brasileiro.

De longe o consumo na forma de bebida ainda é a mais difundida e tradicional, porém há um crescente e sólido movimento na indústria de alimentos e bebidas mundial de se encontrar nas folhas secas da Camellia sinensis um porto seguro para uma poderosa e complexa fonte de ingredientes com as mais diversas características, aplicações e funcionalidades.

De segunda bebida mais consumida do mundo há centenas de anos, atrás apenas da água, o chá passou mais recentemente à categoria de "food ingredient". Essa tendência não começou ontem e não há nada no horizonte sinalizando que se enfraquecerá pelos próximos anos.

O chá verde, assim como outros itens culinários, como o café, algumas frutas e grãos, faz parte

de um seleto grupo de produtos que ultrapassaram os limites das despensas e cozinhas dos lares e se tornaram matérias-primas poderosas na indústria.

Atualmente, com uma simples e rápida busca no Google com os termos "green tea", "products" e "applications", somos apresentados a inúmeros produtos contendo chá verde em aplicações que superam os limites da indústria de alimentos e bebidas. De suplementos a cosméticos contendo ingredientes do chá verde, nos deparamos também com sorvetes, lattes, refrigerantes, chocolates, bebidas funcionais, shakes, ice teas, bolos, balas e até mesmo pães contendo "green tea" como um de seus ingredientes centrais.

Parte importante dessa transformação do chá verde em ingrediente se deve à presença de compostos nutricionais ímpares, à sua difusão e consumo tradicional em diversas culturas e especialmente pela busca constante da indústria por inovação. Além disso, o consumo de chá verde é sempre associado à saúde, bem estar, sendo reconhecido como um dos pilares em diversas dietas funcionais.

No Brasil, o uso de chá verde como ingrediente é relativamente novo, algo em torno de dez anos. Ele é mais longo se pensarmos de maneira mais ampla, com o chá verde servido em sachês ou em folhas secas para uso culinário. Consideramos um momento divisor de água quando o chá verde passou a ser utilizado como ingrediente em bebidas processadas prontas para consumo. Como primeiro lançamento de impacto temos a linha Feel Good, da Wow, em 2005, que começou timidamente e hoje é um dos carros-chefes de venda da empresa. Atualmente, inúmeros produtores de bebidas possuem em seu portfólio chá verde pronto para beber combinando-o com alguma nota frutal, especialmente as cítricas. Vale ressaltar que a icônica combinação "chá verde com limão" é uma criação made in Brazil, deixando os orientais, acostumados a beber versões puras e não adoçadas, desnorteados. Anos depois, em 2008, a então Sadia lançou no mercado uma versão funcional de sua conhecida margarina Qualy, chamada Qualy Vita, contendo ômegas 3 e 6, ácido fólico, Vitaminas e uma versão muito especial de chá verde, denominada matcha.

O matcha é um chá verde integral na forma de um pó verde, originado 100% de folhas de Camellia sinensis processadas de forma especial, resultando num pó intensamente verde e com características sensoriais únicas. Ele é rico em clorofila e possui l-theanina, aminoácido funcional e com característica umami. Este componente de sabor no matcha tem sido muito bem explorado pela indústria, uma vez que as maiores críticas do consumidor brasileiro, bem acostumado a produtos com perfil de dulçor elevado, ao chá verde tradicional é em relação ao amargor característico da bebida. Isso até há pouco tempo limitava muito o uso de ingredientes do chá verde ou obrigava as equipes de P&D das empresas a desenvolverem produtos com edulcorantes e aromas para mascarar este amargor característico do chá verde.

Estudos mostram que esse amargor apontado pelo consumidor vem basicamente das frações de polifenóis e da cafeína presentes nas folhas da Camellia sinensis. Os japoneses foram os primeiros a estudarem a fundo sobre a ciência por trás do chá verde. Atualmente, diversas linhas de pesquisas nas mais renomadas universidades mundiais, incluindo as brasileiras UNICAMP, USP e UNESP seguem estudando sobre os benefícios funcionais dos diversos componentes encontrados no chá verde. Algumas décadas antes, empresas e universidades japonesas já publicavam estudos elencando o chá verde como um dos mais potentes ingredientes funcionais. Entre elas, destacamos a empresa Taiyo Kagaku, líder mundial no desenvolvimento de ingredientes de chá verde.

No Brasil, a R&S Blumos, foi a pioneira no fornecimento do matcha e também na conceptualização do tema para a indústria. Quando o trouxemos para o Brasil em 2012, nosso objetivo inicial era entregar este conceito: "Um novo tipo de chá verde, integral, muito mais adequado e com mais amplitude para ser utilizado". Hoje, acreditamos que os desenvolvimentos mais inovadores com o chá verde começam a acontecer em nosso país. Esse é um caminho sem volta na indústria e está a cada dia mais consolidado nos Estados Unidos, Ásia e Europa em diversas aplicações, tais como em sorvetes, bebidas funcionais, barras de cereais e em panificados, chicletes e confeitaria em geral. Nesses países, além das aplicações em alimentos e bebidas saudáveis e funcionais, há também diversos usos como um ingrediente gourmet. Apostamos que no Brasil os desenvolvimentos irão pelo mesmo caminho e ainda na criação de outras combinações sensacionais totalmente made in Brazil, como a já consagrada e verde e amarela mescla de chá verde com limão.

** Fernando Santana, engenheiro de alimentos e diretor da R&S Blumos.*

R&S Blumos
www.rsblumos.com.br