



Tropicalização de lúpulo e produção de óleos essenciais para diferentes segmentos

Filipe Pereira Giardini Bonfim¹

Palavras-chave: *Humulus lupulus* L., lúpulo nacional, aroma.

A composição química do óleo essencial do lúpulo (*Humulus lupulus* L.) é complexa, sendo identificados na literatura 485 compostos, pertencentes as classes dos monoterpenos, sesquiterpenos, cetonas, ésteres e aldeídos. Cada planta acumula esses elementos voláteis em regiões anatômicas específicas. No lúpulo, são as inflorescências femininas que produzem as glândulas de lupulina, onde ocorre essa concentração. Devido a isso, seus cones são de extrema importância para o mercado cervejeiro, já que é o ingrediente que traz as notas de odor da bebida. Essa cultura também foi utilizada por nórdicos, babilônios, italianos, árabes, monges franceses e alemães, na produção de outras bebidas e para fins medicinais, tendo seu uso medicinal descrito inicialmente para o tratamento de constipação, chulé, lepra e para purificação do sangue, posteriormente como anti-inflamatório, diurético, contra indigestão, tratamentos ginecológicos, insônia e dores de cabeça. A Indústria cervejeira é responsável por 98% do uso mundial do lúpulo. Em vários países essa cultura é considerada uma *comodity*, já no Brasil a produção é ainda sutil. Mesmo o país brasileiro sendo o terceiro maior produtor de cerveja, 99% da matéria-prima é importada de países como EUA e Alemanha. Visto o potencial mercado, a tímida oferta e o enxuto conhecimento de produção, há uma demanda pelo o desenvolvimento de pesquisas em todas as etapas da cadeia produtiva da planta no nosso país. Considerando que a maioria das variedades de lúpulo atualmente cultivadas no território brasileiro são oriundas de clima temperado, dos EUA e Alemanha, é fundamental avaliar as adaptações e produção dos metabolitos especializados dessas variedades em condições tropicais, a fim de obter informações valiosas para o desenvolvimento de uma produção nacional mais eficiente e sustentável, aplicada à diferentes segmentos da indústria.

¹Faculdade de Ciências Agronômicas, UNESP, Campus Botucatu.
filipe.giardini@unesp.br