



## Levantamento de dados de produção do lúpulo Mantiqueira no Brasil

*Christyane Bisi Tonini, Victor Haber Perez*

O lúpulo é uma planta da espécie *Humulus lupulus*, cultivada, principalmente, em regiões frias. Possui em suas flores femininas compostos de interesse das cervejarias, entre eles os óleos essenciais e as resinas. Dentre as variedades de lúpulo cultivadas no Brasil, existe uma variedade denominada “Mantiqueira”, cuja ocorreu por meio de um cruzamento espontâneo entre variedades importadas. Após um tempo de adaptação, as mudas foram distribuídas para diversos produtores. O objetivo deste trabalho é apresentar informações acerca da produção do lúpulo Mantiqueira no Brasil. Os dados foram obtidos por meio de um questionário elaborado com perguntas estruturadas e fechadas, disponibilizado aos produtores em plataforma online. O plantio do lúpulo Mantiqueira deu início em 2009 na cidade de Sapucaí/SP e atualmente são registrados 21 produtores, distribuídos em cinco estados. Dentre esse número, existem os que cultivam de 50 a 1000 mudas de lúpulo Mantiqueira. A colheita do lúpulo é feita manualmente por todos os produtores entrevistados e a forma de adubação principal é utilizando adubo químico e orgânico. Apenas alguns deles possuem formação acadêmica ou algum tipo de curso na área agrícola, o que reflete nas práticas adotadas durante o cultivo e colheita do lúpulo e conseqüentemente na qualidade da matéria-prima. Sabe-se que a irrigação, a iluminação a adubação e a época correta de colheita são fatores primordiais para a manutenção da qualidade da cultura no campo. A secagem é umas das fases mais críticas da produção deste insumo, sendo que grande parte dos produtores não possui controle de temperatura e nem de umidade dentro dos secadores, ocasionando perdas no teor de  $\alpha$ -ácidos e nos compostos voláteis do óleo essencial. A forma de conservação do produto é bastante heterogênea, sendo que uma pequena parte investe em embalagens que promovam a conservação do vácuo o bloqueio da entrada de luz, sendo esses fatores, juntamente com a temperatura de armazenamento do lúpulo seco, os que mais interferem diretamente na qualidade do produto pós-colheita. O Brasil possui um grande potencial para o cultivo do lúpulo, principalmente devido à diversidade de clima. Sendo a var. Mantiqueira atribuída como a primeira variedade brasileira e sabendo que o lúpulo, atualmente, é majoritariamente importado, percebe-se a importância do incentivo do seu cultivo no Brasil para o desenvolvimento da cadeia produtiva do lúpulo no país. Porém, verifica-se a falta de conhecimentos sobre manejo e pós-colheita de grande parte dos produtores, o que reflete em uma diminuição da qualidade do produto ofertada no mercado, impactando na forma de concorrência com a matéria-prima importada.