

Castanha-do-Brasil

Tecnologia supercrítica gera farinha com alto teor proteico e agrega valor a esta espécie.

Com o apoio do GFI Brasil e recursos da Climate and Land Use Alliance, o Dr. Raul Nunes da Universidade Federal do Pará desenvolveu uma farinha proteica de castanha-do-Brasil, utilizando a tecnologia de extração supercrítica. A farinha proteica pode ser usada tanto como **produto final**, quanto na **formulação de novos alimentos** vegetais análogos como hambúrguer.

Diferenciais de mercado:

- A farinha proteica da castanha apresentou **baixo teor lipídico** e aproximadamente **50% de proteínas**, além de **compostos fenólicos e atividade antioxidante**;
- O uso da tecnologia supercrítica **agrega valor** a esta espécie vegetal e estimula a **preservação do meio ambiente**, uma vez que **não utiliza solventes tóxicos e não gera resíduos**;
- O desenvolvimento de um hambúrguer vegetal análogo a partir da castanha-do-Brasil representa uma nova possibilidade de verticalização da cadeia produtiva da espécie, geração de empregos e renda, estimulando a **bioeconomia** da Amazônia.

Além disso:

- Os hambúrgueres foram desenvolvidos a partir de três formulações distintas, moldados, congelados e assados em forno prontos para consumo, simulando a forma como os produtos vegetais análogos são apresentados no mercado.
- Os resultados das análises tecno-funcionais e sensoriais indicaram que a farinha proteica **possui potencial para aplicação em hambúrguer vegetal análogo**.

Invista no projeto

O próximo passo para a futura disponibilização desse produto no mercado será aprofundar no estudo das características tecno-funcionais da farinha proteica, desenvolver novas formulações de hambúrguer vegetal análogo, e ampliar a obtenção do ingrediente para uma escala industrial.

Se interessou?

Para apoiar e investir na continuidade do projeto, entre em contato com a nossa equipe pelo e-mail:

ciencia@gfi.org 

Realização:



Patrocínio:

