

Cupuaçu e guaraná

Adição das fibras em produtos vegetais análogos, redução do impacto ambiental e disponibilidade de novos ingredientes com alto valor agregado.

Com o apoio do GFI Brasil e recursos da Climate and Land Use Alliance, a Dra. Luiza Helena Meller da Silva, da Universidade Federal do Pará, criou um hambúrguer e um nugget vegetais análogos a partir das fibras das cascas do cupuaçu e do subproduto do guaraná.

As tecnologias comumente usadas para a purificação de fibras são danosas ao meio ambiente e inacessíveis às comunidades produtoras do cupuaçu e do guaraná, que não estão familiarizadas com processos para a valorização desses resíduos. Nessa pesquisa, as fibras foram obtidas através de **tecnologias acessíveis e sustentáveis** para o bioma amazônico.

As fibras modificadas testadas em hambúrgueres e nuggets vegetais análogos:

- permitiram adição de 10% a 15% de fibras nas formulações, **sem deixar sabor residual**, além de **contribuir para a textura**, tornando as formulações flexíveis para a inclusão de proteínas vegetais;
- enquanto as fibras obtidas do cupuaçu são insolúveis, as fibras do guaraná contêm uma proporção entre solúveis e insolúveis, o que resulta em dois ingredientes residuais com propriedades distintas, o que aumenta a versatilidade e gama de aplicação destes ingredientes;
- a tecnologia desenvolvida pode ser facilmente adequada a outros subprodutos como, por exemplo, as cascas de cacau, gerando ingredientes obtidos do aproveitamento integral de espécies nativas da biodiversidade brasileira;
- o processo basicamente não tem geração de resíduos já que os efluentes gerados na obtenção das fibras têm perspectivas para elaboração de novos ingredientes com alto valor agregado, como pigmentos ebiopartículas;
- os processos estudados se adequam ao conceito de **tecnologia limpa**, compatíveis com a realidade tecnológica das comunidades produtoras e de fácil assimilação para que as mesmas sejam beneficiadas com o desenvolvimento desses novos ingredientes.

Invista no projeto

Os próximos passos para a futura disponibilização desse produto no mercado serão testar a tecnologia desenvolvida em outros "resíduos/subprodutos" amazônicos com maior teor de proteína, continuar os estudos para a ampliação de escala e oferecer treinamentos para as comunidades produtoras.

Se interessou?

Então conheça mais detalhes sobre a pesquisa:

Acesse ↗

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

ciencia@gfi.org ✉

Realização:



Patrocínio:

