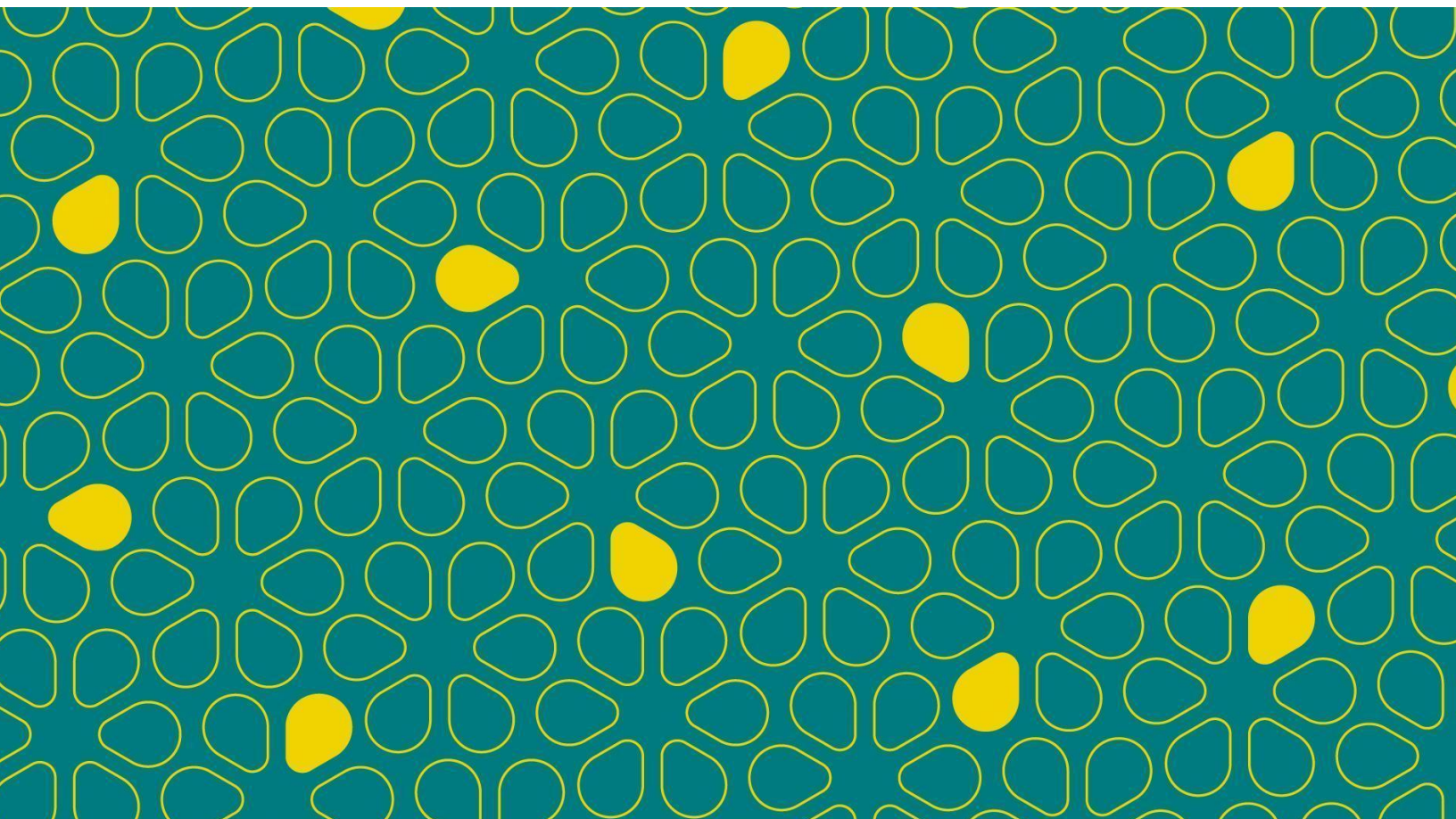




# **Programa de Financiamento à Pesquisa Exploratória com foco nos Biomas Amazônia e Cerrado**

**Lista de pesquisadores aprovados\***



A chamada do **Programa de Financiamento à Pesquisa Exploratória com foco nos Biomas Amazônia e Cerrado**, lançada pelo GFI Brasil em 16 de junho de 2021, prover financiamento limitado - em tempo e recursos financeiros - para ideias experimentais e/ou estudos exploratórios que possam guiar grandes descobertas em transformar espécies nativas de nossa biodiversidade em ingredientes para aplicação em alimentos *plant-based*.

O GFI Brasil, prezando pela transparência de seus atos, torna pública a lista de pesquisadores aprovados\* no **Programa de Financiamento à Pesquisa Exploratória com foco nos Biomas Amazônia e Cerrado**, conforme tabela abaixo. Os projetos foram agrupados de acordo com a sua situação no momento desta divulgação e publicados em ordem alfabética.

Situação do projeto	Pesquisador(a) principal	Instituição	Título do projeto
Em execução**	Acácio Zielinski	UFSC	MACAÚBA2NUGGETS: do Cerrado Brasileiro para um novo conceito alimentar
	Luiza Meller	UFPA	Ingredientes para produtos plant based a partir dos resíduos do processamento do cupuaçu e do guaraná, sob os conceitos das Tecnologias Limpas
	Mariana Egea	IFGoiano	Aplicação do conceito de biorrefinaria na cadeia do processamento de baru ( <i>Dipteryx alata Vogel</i> )
	Nélio Wurlitzer	Embrapa	Tecnologia de obtenção de farinha a partir do resíduo de amêndoa de babaçu: ingrediente para alimentos
	Raul Nunes	UFPA	Estudo e Aplicação da Extração Supercrítica da Castanha-do-Brasil ( <i>Bertolletia Excelsa</i> ) em Formulações Proteicas De Hamburguers E Nuggets Vegetais
Em contratação***	Ana Erbênia Pereira Mendes	UFC	A Riqueza do Pequi: Desenvolvimento, caracterização e aplicação de um análogo de carne
	Ana Paula Rebellato	UNICAMP	Obtenção de extrusado proteico e rico em fibras a partir de subproduto do Baru
	Ceci Sales-Campos	INPA	Bioconversão de Resíduos Agroindustriais da Amazônica em Carne do Tipo <i>Plant Based</i>

	Guilhermina Maria Vieira Cayres Nunes	Embrapa	Inovação social com hambúrguer à base de babaçu na Amazônia Maranhense
	Ederlan de Souza Ferreira	UFBA	Cupuaçu “Nature-friendly”: Produção de ingredientes e produtos proteicos e lipídico a partir da semente e resíduo agroindustrial
	Fabiana Queiroz	UFLA	Pequi (Caryocar Brasiliense Camb.): Extração de compostos do pericarpo, polpa e amêndoa e aplicação no preparo de hambúrguer vegano
	Otniel Freitas-Silva	Embrapa	Aproveitamento integral da amêndoa do cupuaçu: Produção de produtos sustentáveis de alto valor agregado
	Renato Bonfim	Embrapa	Do descarte ao produto plant-based: desenvolvimento de novos ingredientes para agregação de valor à biomassa residual do beneficiamento do baru
	Ruann Janser De Castro	UNICAMP	Produtos fermentados obtidos a partir das farinhas de castanha do Brasil e de babaçu: associando os conhecimentos científico e tradicional para inovação, promoção da saúde, segurança alimentar e geração de renda para comunidades da região Amazônica

\*A aprovação definitiva dos projetos depende da assinatura do Acordo de Parceria entre o GFI Brasil e as instituições responsáveis. Desta forma, esta lista pode sofrer alterações.

\*\*Em execução: significa que o Acordo de Parceria já foi firmado e o projeto encontra-se em execução na presente data.

\*\*\*Em contratação: significa que o projeto foi aprovado e está em fase de contratação na presente data.

São Paulo/SP, 22 de fevereiro de 2022.

**GFI Brasil**