

Baru

Castanha do Cerrado brasileiro dá à produtos vegetais análogos textura e coloração similar à carne animal.

Com o apoio do GFI Brasil e recursos da Climate and Land Use Alliance, a Dra. Ana Paula Rebellato, da Unicamp, criou um hambúrguer de baru a partir de um subproduto da cadeia de produção da castanha.

A extração do óleo da amêndoa do Baru é realizada comercialmente, mas durante a prensagem é gerada uma farinha parcialmente desengordurada, chamada de torta, que é **subutilizada** pela indústria. Essa matéria-prima nacional é uma ótima fonte para o desenvolvimento de produtos que, além de saudáveis, têm o potencial de incrementar a renda de comunidades locais que trabalham com esse alimento.

Em uma análise sensorial com mais de 80 participantes, o hambúrguer feito com o proteína texturizada a partir de uma mistura contendo o subproduto do baru:

- apresentou aroma, sabor, textura, aparência e suculência superiores ao hambúrguer feito apenas com soja e glúten;
- **não apresentou sabor residual** característico dos produtos à base de soja;
- apresentou **textura e coloração similares ao hambúrguer de origem animal.**

Além disso:

- as proteínas texturizadas com o subproduto do baru apresentam **teor proteico de 48 a 55 g/100g**;
- a farinha desengordurada de baru **contém teor de fibras solúveis e insolúveis superiores** ao concentrado de soja;
- o baru também é rico em **vitaminas, minerais, compostos bioativos** e possui um **perfil completo de aminoácidos essenciais**;
- o processo de extrusão empregado na pesquisa consiste em uma tecnologia limpa porque tem baixa geração de resíduos, de consumo de água e viabiliza o aproveitamento sustentável dos subprodutos, agregando valor econômico;
- a proteína desenvolvida pode ser **aplicada em diversos produtos** vegetais análogos como carne moída, linguiça e almôndegas, necessitando apenas de ajustes em sua formulação.

Invista no projeto

O próximo passo para a futura disponibilização desse produto no mercado será realizar um estudo mais detalhado sobre o desenvolvimento de novas formulações (tanto de hambúrguer quanto outros produtos vegetais análogos) e a avaliação nutricional, processo importante para a etapa de rotulagem.

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:

