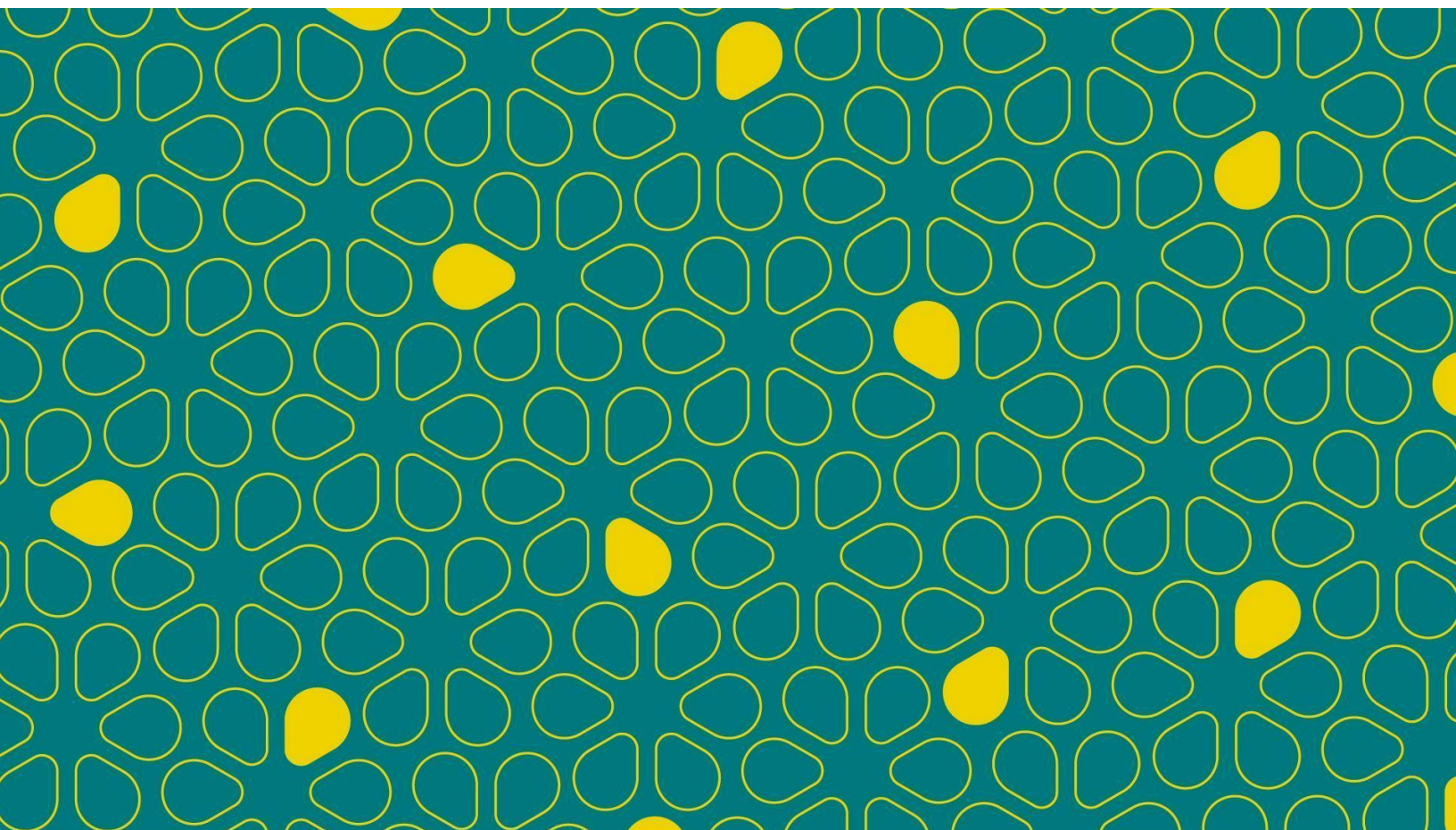




Castanha do Brasil: proteína alternativa para o mercado *plant-based*

Dra. Ana Vânia Carvalho
Embrapa Amazônia Oriental



Resumo do projeto

A demanda por produtos de origem vegetal está crescendo paralelamente à busca por alimentos saudáveis. De acordo com pesquisa conduzida pela Snapcart em parceria com o GFI, cerca de 30% dos brasileiros decidiram reduzir o consumo de produtos com origem animal, preocupados com os impactos negativos à saúde e/ou sustentabilidade. Além disso, considerando o crescimento previsto para o mercado de proteínas alternativas, será necessário não apenas aumentar a oferta desses produtos como também diversificar a opção de proteínas em suas composições. Esse cenário é promissor e possível, considerando a diversidade e a capacidade produtiva do agronegócio brasileiro. Nesse contexto, acredita-se que a castanha do Brasil, espécie encontrada na região amazônica, apresente potencial para ser estudada como nova matéria-prima para extração de proteínas vegetais, fornecendo ingredientes para o mercado plant based. Assim, o objetivo desta proposta é o desenvolvimento e disponibilização de tecnologias para obtenção de farinha desengordurada e concentrado proteico a partir da castanha do Brasil, bem como o processamento de tais ingredientes, em mistura com outros ingredientes comerciais, para a obtenção de proteína texturizada e outros dois produtos finalísticos análogos aos cárneos.

Importância da solução proposta

Em busca de uma maior diversidade de fontes proteicas nacionais acessíveis, tem-se estimulado pesquisas que busquem explorar a vasta capacidade agrícola e a grande diversidade de culturas nacionais, visando assegurar um melhor aproveitamento, geração de emprego e renda, além de prover ingredientes alternativos para a indústria de alimentos, que poderá desenvolver produtos mais acessíveis ao consumidor final. A castanha do Brasil representa um produto estratégico para a segurança alimentar da população da Amazônia e é uma das mais importantes nuts e a única no mundo comerciável de origem extrativista. Atualmente, o preço da castanha do Brasil está elevado e a oferta extrativista não consegue atender a demanda, sendo necessário incentivar o plantio de castanheiras. Neste sentido, a possibilidade de aproveitamento de suas castanhas para a obtenção de proteínas alternativas para o mercado *plant-based* é mais um incentivo para o aumento de seus plantios, gerando possibilidade de aumento de renda para as comunidades envolvidas, além das agroindústrias locais que poderão se especializar na tecnologia de extração de proteínas, ampliando as possibilidades de geração de renda e melhorias sociais locais. Assim, esta proposta de pesquisa visa o desenvolvimento de ingredientes com alta concentração de proteínas, a partir da castanha do Brasil, para serem utilizados na produção de novos produtos cárneos análogos.