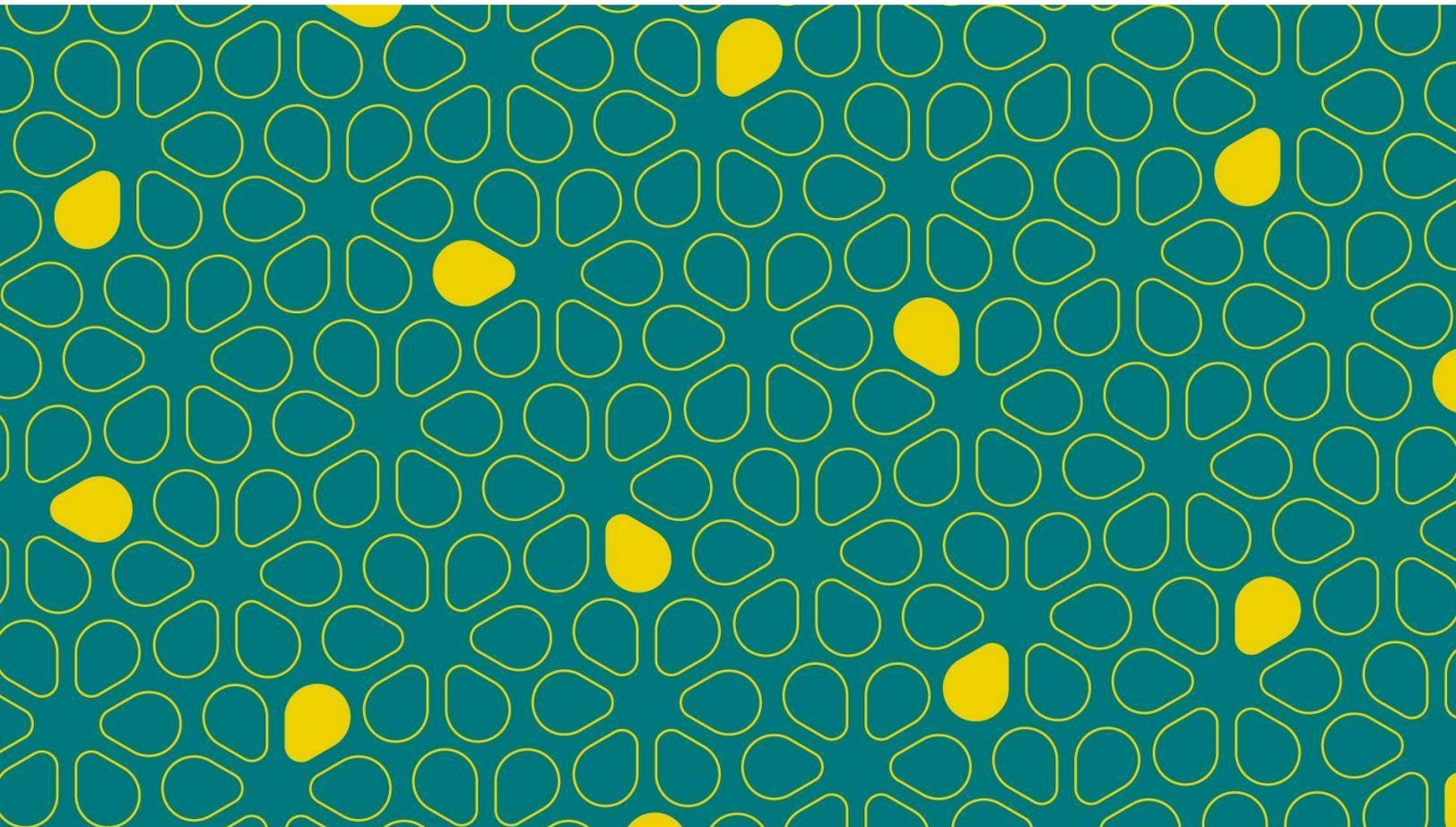




# **Fungos amazônicos como potencial alternativa saudável e sustentável para elaboração de produtos cárneos análogos**

Dr. Juliano Bicas

Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP)



## **Resumo do projeto**

Devido a seu crescimento rápido em condições controladas, resultando em uma biomassa com conteúdo nutricional (teor e qualidade proteica) e aspectos sensoriais (produção de compostos de gosto, aroma e cor) desejáveis, os fungos representam uma matéria-prima promissora para elaboração de produtos cárneos análogos. O aspecto renovável e também a possibilidade de crescimento em materiais subaproveitados (ex:resíduos ou subprodutos agroindustriais) aumentam ainda mais o apelo sustentável da biomassa fúngica. Diante deste cenário, este projeto pretende obter fungos do Bioma Amazônia cuja biomassa apresente aspectos nutricionais de destaque (elevado teor de proteínas e ergosterol, qualidade proteica) e que sua composição em termos de compostos de gosto (glutamato), voláteis (aromas remetendo a produtos cárneos) e de cor (pigmentos vermelhos) seja compatível com o que se espera para aplicação em produtos cárneos análogos. Portanto, ascomicetos e basidiomicetos isolados da Amazônia serão pré-selecionados com base no conteúdo de proteínas e ergosterol e na qualidade proteica da sua biomassa. Após identificação molecular, os fungos pré-selecionados serão empregados na fermentação de subprodutos agroindustriais (açai, jabuticaba, abacaxi, laranja e cebola) com o objetivo de obter aromas que remetem a produtos cárneos e também pigmentos avermelhados. Em caso de sucesso, uma matéria-prima original e sustentável estará à disposição para formular produtos cárneos análogos inovadores.

## **Importância da solução proposta**

Embora o Brasil tenha amplas condições (energia, recursos naturais, conhecimento etc) de desenvolver soluções inovadoras para o mundo, sua economia é ainda fortemente baseada no fornecimento de matérias primas de baixo valor agregado (commodities) para o mercado internacional. É frequente, inclusive, importarmos, produtos cujos princípios ativos são originários de nossa biodiversidade. Este cenário pode ser alterado com investimentos em pesquisa e desenvolvimento, tal como a presente proposta. Espera-se que com esta pesquisa exploratória inicial, seja possível obter um novo ingrediente para formulações de produtos cárneos análogos. Imagina-se combinar a característica “fibrosa” dos micélios fúngicos, com a produção in situ de pigmentos vermelhos e sabores que remetam a produtos cárneos, e que este produto ainda possa ter ótima qualidade nutricional. Este significativo avanço na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos poderá ser possível caso os objetivos do projeto sejam plenamente alcançados. Adicionalmente, a rede de colaboração financiada com esta proposta poderá se consolidar e continuar trabalhando sinergicamente em projetos futuros. Por fim, o Brasil (especialmente a Amazônia) seria beneficiado com tecnologias capazes de utilizar racionalmente sua biodiversidade em prol do desenvolvimento sustentável.