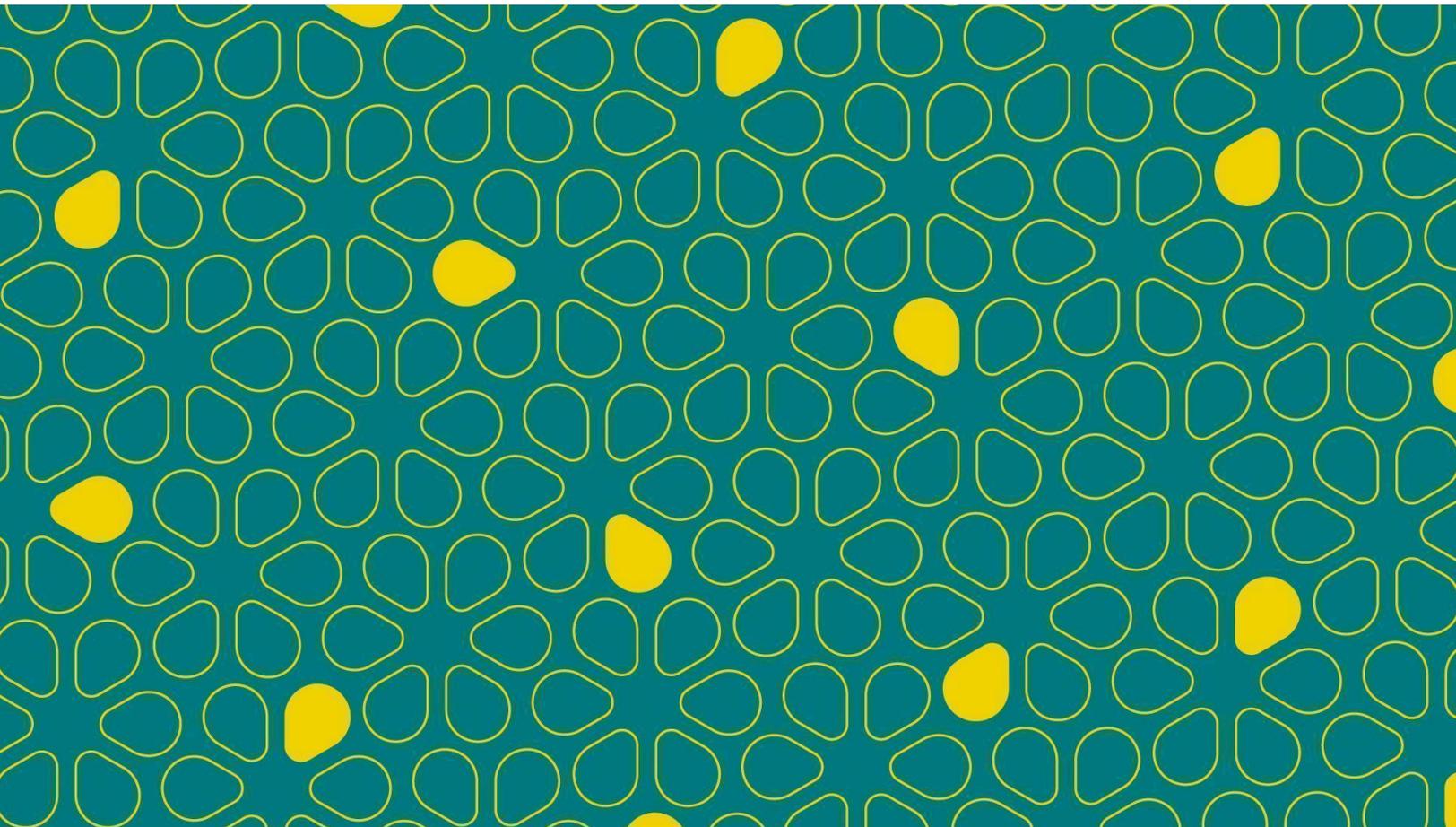




Cupuaçu “*Nature-friendly*”: Produção de ingrediente proteico e lipídico a partir da semente

Dr. Ederlan de Souza Ferreira
Universidade Federal da Bahia (UFBA)



Resumo do projeto

Esta proposta tem como objetivo principal à obtenção de um produto cárneo análogo, tipo nugget, utilizando como ingredientes a proteína extrusada (concentrado e/ou isolado) e óleo obtidos a partir da semente de cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), descartada após o processamento da obtenção da polpa. Para tanto, estão previstos nove (9) metas que contemplarão - Da definição/reconhecimento das propriedades funcionais/tecnológicas da matéria prima, ingredientes (concentrado e/ou isolado proteico e óleo) e do produto tipo nugget, até a previsão da aceitação comercial (avaliação sensorial) do produto final. Além do próprio produto final (nugget), temos a previsão que os resultados gerados a partir da presente proposta possam indicar possíveis aplicações dos ingredientes – proteína e óleo, para elaboração de novos produtos e/ou como substitutos análogos aos utilizados na indústria de alimentos.

Importância da solução proposta

Estudos anteriores realizados pelo nosso grupo de pesquisa verificou que a semente do cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*) apresenta uma composição em nutrientes e compostos bioativos relevantes, que merecem uma atenção especial para o aproveitamento como ingredientes, aditivo funcional e/ou nutricional de produtos alimentícios. Neste sentido, destaca-se a quantidade de proteína presente nesse produto, especialmente após as etapas de secagem e remoção da parte lipídica (óleo/gordura). As sementes são praticamente descartadas no processo de industrialização da polpa, com volumes que constituem entre 20-35% do peso do fruto, gerando resíduos que podem ser aproveitados e valorizados. Por isso, alternativas rentáveis de utilização baseada numa exploração sustentável podem gerar impactos econômicos, sociais e ambientais significativos, especialmente para os pequenos agricultores (Agricultura familiar) locais, as comunidades e famílias que vivem da produção dessa espécie. Além disso, possibilitar a preservação, valorização e a conscientização para exploração racional e sustentável da espécie, juntamente com uma projeção tecno-industrial para otimizar o aproveitamento. Neste sentido, a presente proposta viabilizará a utilização dessa matéria-prima a partir de fontes sustentáveis e subutilizadas através da aplicabilidade como ingredientes, aditivo funcional e/ou nutricional de produtos, sobretudo, focalizando as questões nutricionais e funcionais para dos mesmos.