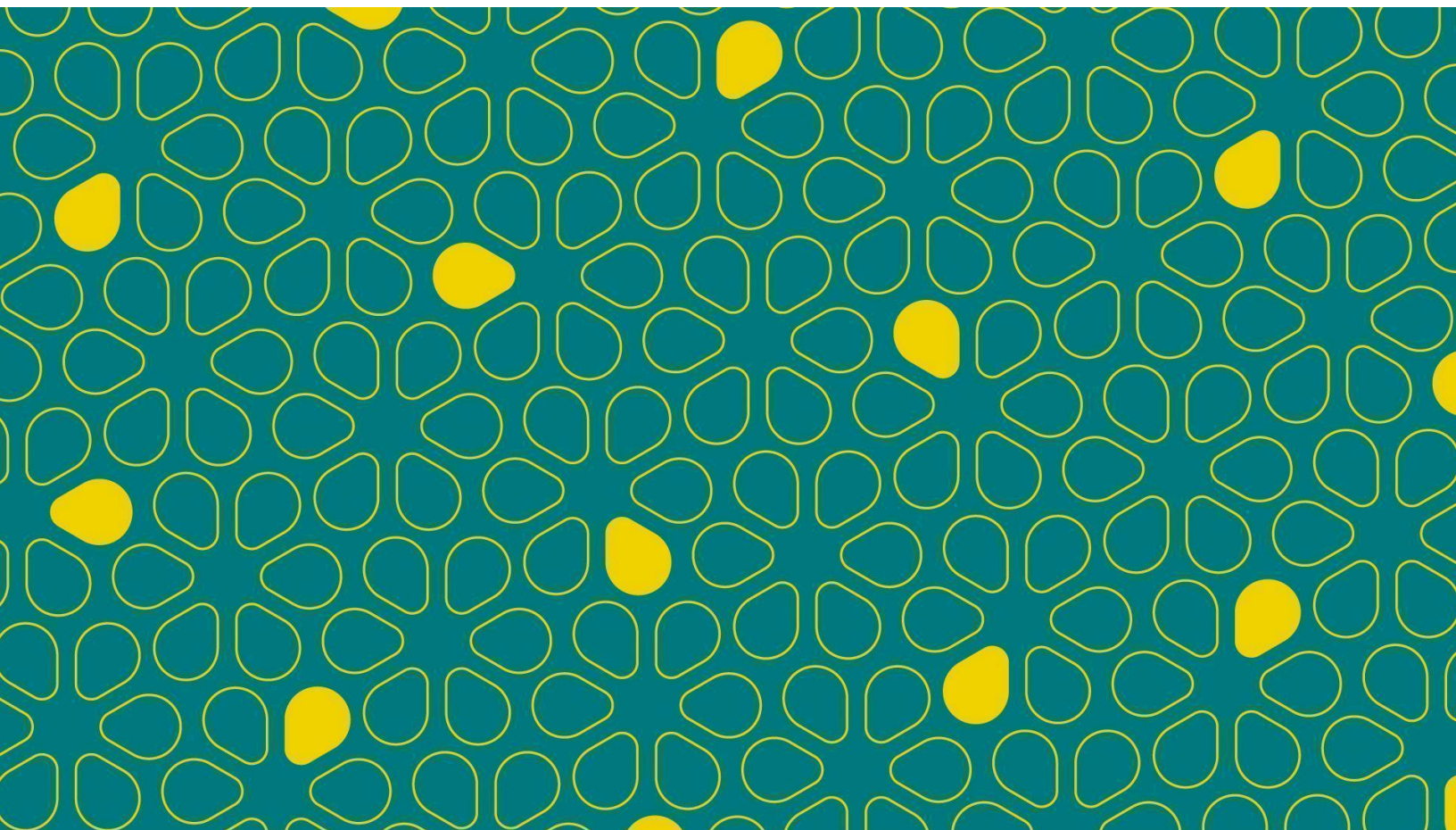




Do descarte ao produto *plant-based*: desenvolvimento de novos ingredientes para agregação de valor à biomassa residual do beneficiamento do baru

Dr. Renato Manzini Bonfim
Embrapa Alimentos e Territórios



Resumo do projeto

Após a extração da amêndoa do baru (*Dipteryx alata*), pouco uso tem sido dado ao resíduo composto pela polpa (mesocarpo), que possui 42% de fibras e representa 30% do peso do fruto que, em geral, é descartado ao longo do processo. Na busca pelo aproveitamento integral da matéria prima e agregação de valor ao resíduo, esta proposta visa o desenvolvimento de ingredientes a partir deste resíduo do baru, com potencial uso para indústria de alimentos e gastronomia. Busca-se, a partir do processamento da polpa, a obtenção de ingredientes que possam ser aproveitados em produtos análogos à carne (*plant-based*) e em receitas que valorizem a sociobiodiversidade do Cerrado. Em paralelo, esses ingredientes serão testados em impressora 3D de alimentos, a exemplo de almôndegas e croquetes, visando gerar informações que possam atestar sua adequação para este uso potencial. A pesquisa também irá desidratá-la para obtenção de uma farinha como substituto do amido e fibras para aplicação também em produtos análogos, para conferir estrutura e funcionalidade. Será feita também a sistematização das características tecnológicas para apoio futuro à adoção das tecnologias e certificação para acesso aos mercados consumidores. A partir da pesquisa, espera-se o desenvolvimento de ingredientes derivados da polpa do baru com potencial comercial que possam ser incorporados ao portfólio de produtos agroextrativistas, ampliando a renda gerada com o baru, a disponibilidade de ingredientes para a indústria, e a oferta de novos produtos *plant-based* para o mercado consumidor.

Importância da solução proposta

O projeto foca no aproveitamento da polpa (mesocarpo) do baru, tida como biomassa residual da extração da amêndoa, para obtenção de ingredientes com potencial de uso na indústria de alimentos e gastronomia, sendo uma pasta e a farinha de baru. O despolpamento manual do baru apresenta rendimento de cerca de 40%, e tecnologias para seu aproveitamento agregarão valor à matéria prima descartada, fomentando a economia circular na região. A proposta também trará impactos positivos sobre os mercados. Por um lado, a pasta se torna produto diferenciado para a indústria e chefs, isto é, ingrediente para alimentos análogos à carne (*plant-based*), receitas ou impressão 3D de alimentos; por outro, a farinha atende à demanda por ingredientes a serem incorporados a estes alimentos, ampliando as opções de escolha para o consumidor. O processo agroextrativista associado ao aproveitamento do mesocarpo também abre caminho para diferentes selos distintivos que podem conferir visibilidade à cadeia produtiva e facilitar o acesso a diferentes mercados consumidores. Entretanto, o aproveitamento da polpa do mesocarpo para a produção da pasta e da farinha demanda avanços no desenvolvimento em escala piloto de processos, uso de equipamentos acessíveis às

agroindústrias e cooperativas, prototipagem com aplicação em produtos *plant-based* e impressão 3D, com perspectiva de uso futuro, além de ações que sinalizem a agregação de valor à matéria prima, sendo tanto uma oportunidade quanto um desafio para a presente proposta.