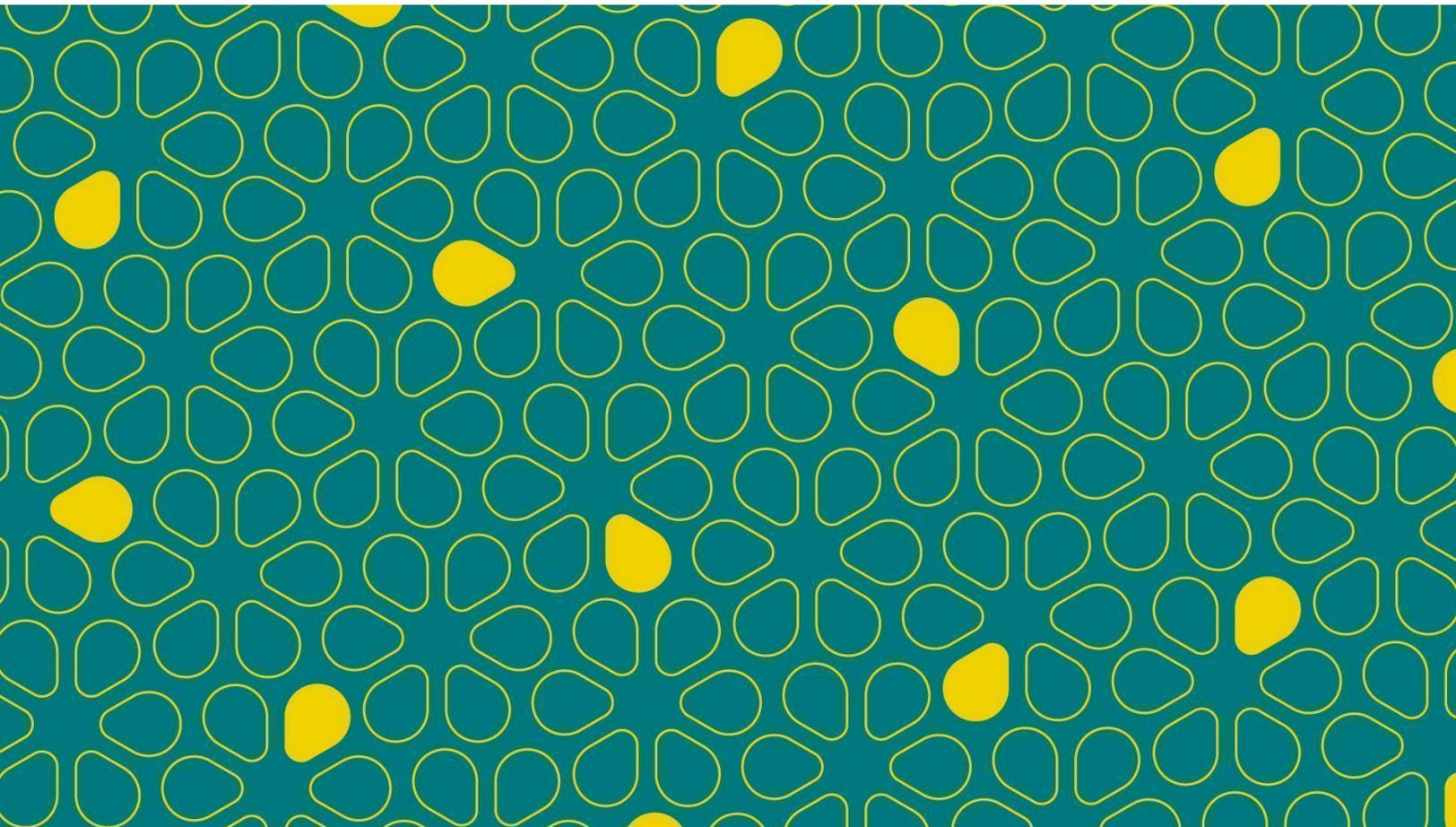




## **Full Baru: novos ingredientes para o mercado *plant-based***

Dra. Mariana Egea  
IFGoiano



## Resumo do projeto

O Full Baru nasceu da ideia de aproveitar integralmente os subprodutos da cadeia de processamento de baru, com a finalidade de aumentar o valor agregado das matérias-primas e trazer possibilidades não-sazonais aos beneficiadores do fruto. A partir dos subprodutos do baru foram desenvolvidos um hidrolisado proteico, um ingrediente fibroso modificado e um pigmento vermelho microbiano.

A tecnologia desenvolvida para a produção do hidrolisado proteico requer baixa temperatura e controle de pH. O ingrediente final seco apresentou altos teores de proteína, alta absorção de água e óleo, além de formação de emulsão e espuma, demonstrando capacidade de aplicação em produtos análogos de carne mesmo em baixas concentrações. Este ingrediente pode substituir a proteína de ervilha, que é dependente de importação, e proteína de soja, que é um ingrediente alergênico.

A fibra hidrolisada foi produzida a partir de uma matéria-prima que originalmente iria ser descartada. Ela demonstrou um importante perfil de fibra dietética, capacidade de formar e estabilizar emulsão e alta estabilidade térmica.

Por fim, o pigmento microbiano vermelho que desenvolvemos pode ser um avanço na indústria de corantes, visto que o Vermelho 40 pode demonstrar toxicidade e o vermelho de carmim tem limitações na aplicação em virtude da sua baixa estabilidade térmica. Nós produzimos um pigmento por condições controladas e ajustadas, com um espectro de cores variável de amarelo a laranja (dependendo das condições de cultivo) que é estável a pH de 4 a 8 e a altas temperaturas e que possui potencial como ingrediente antioxidante.