

Babaçu

Con el creciente interés por los alimentos plant-based típicamente brasileños, el babaçu tiene el potencial de ser lo más destacado del sabor de Maranhão.

Con el apoyo de The Good Food Institute Brasil, la Dr.^a Guilhermina Maria Vieira Cayres Nunes, de Embrapa Cocais, desarrolló una hamburguesa vegetal a base de babaçu en cooperación con comunidades locales de **mujeres rompedoras de cocos**.

Si bien las rompedoras de coco ya producen una variedad de productos a base de babaçu, como pan, pasteles, galletas y helados en la región amazónica de Maranhão, el desafío era **darle un destino a los subproductos** generados en esas producciones. El desarrollo de la hamburguesa de babaçu aparece como una oportunidad para revertir esta realidad, aprovechando los subproductos del babaçu y atrayendo nuevos consumidores con una alternativa que no solo satisface el paladar, sino que también preserva **la identidad sociocultural de la región**.

El proceso:

- El proceso de desarrollo se dio en talleres de capacitación con las rompedoras de cocos, **promoviendo el intercambio de conocimientos** entre las comunidades locales y el equipo técnico, mejorando juntos la formulación de la hamburguesa vegetal;
- La receta final, elaborada con el subproducto de la extracción de la leche vegetal de la almendra del babaçu, cáscara de plátano, frijoles y condimentos de fácil acceso para las comunidades tradicionales, destacó por su **accesibilidad y aprovechamiento integral de los ingredientes**.

Resultados:

- La hamburguesa de babaçu presentó un 13,17% de **proteína**, una concentración similar a la de las hamburguesas vegetales actualmente disponibles en el mercado;
- En una escala de 9 puntos, el análisis sensorial de la hamburguesa obtuvo una nota 7 en aroma, 6 en color y sabor, y 5 en textura. Del 1 al 5, el producto llegó al 5 en **intención de compra**;
- Además del **precio asequible y de la disponibilidad** durante todo el año, esta formulación también utiliza alimentos en su totalidad, **aprovechando lo que se desecharía** de otros procesos: la cáscara de plátano proviene de la producción de helado de babaçu y el ingrediente de la almendra de babaçu es un subproducto de producción de la leche vegetal.
- Una comunidad de rompedoras de cocos adoptó la tecnología y está produciendo y comercializando la hamburguesa de babaçu en mercadillos al aire libre, lo que genera un **aumento del 50% en los ingresos de esta comunidad**.

Invierta en el proyecto

Los próximos pasos incluyen:

- Un análisis detallado de la viabilidad económica y financiera en asociación con mujeres de la agroindustria comunitaria, con el objetivo de garantizar un modelo de negocio sostenible;
- Además, se prevé realizar un intercambio con otras experiencias de negocios comunitarios sobre sociobiodiversidad en la Amazonia.
- La mentoría será fundamental para definir el modelo de negocio y la estrategia de comercialización, para impulsar el crecimiento y la inserción en el mercado;
- Paralelamente, se realizarán estudios para mejorar la textura del alimento, con análisis de laboratorio y sensoriales para asegurar la calidad del producto final;
- Se estima un costo total de **BRL 220.000,00** para estas etapas, sin contar con las inversiones en infraestructura;
- Este proyecto representa una unión singular entre **innovación tecnológica e impacto social**. Al colaborar con las rompedoras de cocos y explorar la biodiversidad local, no solo se creó un nuevo producto a base de babaçu, sino también **oportunidades económicas para las comunidades extractivistas**, lo que también promueve la preservación ambiental en la región.

¿Le interesa?

Entonces conozca más detalles sobre la investigación:

Consulte ↗

Para apoyar e invertir en la continuidad del proyecto, contacte con nuestro equipo por el correo electrónico:

ciencia@gfi.org ✉

Realización:

