Castanha-do-brasil y hongo amazónico

Un subproducto de la cadena de producción de la castanha-do-brasil es versátil y puede transformarse en seitán, un corte entero de carne vegetal.

Con el apoyo de The Good Food Institute Brasil, la Dr.ª Ceci Sales da Gama Campos, del Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, desarrolló un proceso para utilizar el **subproducto de la industria de castanha-do-brasil** en la producción de seitán, un análogo vegetal de la carne. Además, a partir de la leche de la castaña se produjo un queso vegetal.

La castanha-do-brasil tiene una cadena de producción establecida, pero su subproducto, resultante de la extracción del aceite, aún es poco utilizado. Aprovechar estos residuos no solo puede ofrecer alternativas sostenibles, sino que también puede impulsar los ingresos de las comunidades locales y promover la sostenibilidad económica y ambiental de la región.

Para desarrollar los productos se añadió un **hongo amazónico, lo que resultó en una mejora en el valor nutricional de estos productos**, lo que permite ofrecer beneficios para la salud del consumidor. Además de abrir la posibilidad de incluirlos en la categoría de alimentos funcionales.

De acuerdo con los principios de la economía circular, se desarrollaron dos productos: **el seitán, un análogo vegetal de la carne, y un queso de origen vegetal.**

El seitán + hongo:

- Elaborado a partir del subproducto de la extracción del aceite de castanha-do-brasil;
- Muy común en la cocina asiática, el seitán aún es poco conocido en Brasil. Es una **excelente opción para reemplazar la carne** por su apariencia, textura y contenido proteico;
- Puede ser una excelente opción para **el corte entero de carne vegetal**, un producto muy demandado por los consumidores y aún poco encontrado en el mercado brasileño;
- Es un producto básico, **sin adición de aditivos**, lo que abre muchas posibilidades de aplicación;
- La adición del hongo al seitán mejoró las características nutricionales del producto, aumentando principalmente el contenido de fibra;
- Ha tenido una buena aceptación en las pruebas sensoriales.

El queso vegetal de castanha + hongo:

- Felaborado con leche de castanha-do-brasil;
- Contiene un **mayor contenido en fibra** que los quesos actualmente disponibles en el mercado, tanto los quesos tradicionales como el mozzarella, los quesos vegetales y los quesos a base de castaña de anacardo;
- **Está libre de lactosa**, caseína y soja, por lo que es una excelente alternativa no solo para consumidores veganos, sino también para aquellos intolerantes a estos componentes;
- Ha sido bien recibido en las pruebas de análisis sensorial con margen de mejora.

Invierta en el proyecto

La continuación de la investigación promete avances significativos, impulsando mejoras en los resultados y abriendo nuevas oportunidades para la innovación. Los próximos pasos incluyen:

- La incorporación de aditivos para entregar las características esperadas por el consumidor para aumentar el atractivo de los productos en el mercado;
- AAdemás, está prevista la elaboración de nuevas fórmulas y sus análisis de textura;
- Finalmente, se buscarán alianzas para ampliar la producción de estos nuevos productos.

¿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:

gfi Brasil / Biomas