

Cupuaçu

Transformar sus subproductos en concentrado proteico e ingrediente fibroso de alto valor agregado para la industria plant-based.

Con el apoyo de The Good Food Institute Brasil, el Dr. Otniel Freitas-Silva, de Embrapa Agroindústria de Alimentos, desarrolló **un concentrado proteico** a partir del subproducto de la extracción del aceite de la almendra del cupuaçu y **un ingrediente fibroso** a partir del subproducto de la obtención del concentrado, que tienen gran potencial de uso en la industria alimentaria plant-based.

El cupuaçu ya es muy conocido en el mercado brasileño y se consume principalmente en forma de jugo, crema, dulces y postres variados. Su valor económico actual radica en la comercialización de la pulpa, que constituye el 35% del fruto. El resto del fruto, un 45% cáscara y un 20% almendra, sigue siendo desechado por la industria. El estudio desarrolló alternativas para **utilizar la almendra del cupuaçu** en su totalidad, agregando valor a los subproductos.

Aprovechamiento integral de la almendra:

- Las almendras de cupuaçu se procesan para producir mantequilla de cupuaçu y cupulate, un producto similar al chocolate;
- El subproducto resultante es la torta parcialmente desgrasada, que se utilizó para desarrollar el concentrado proteico;
- El subproducto derivado del proceso de obtención del concentrado proteico generó un **ingrediente rico en fibra**, que se utilizó para desarrollar un **kibbeh vegetal** para probar aplicaciones culinarias.

Resultados:

- El concentrado proteico obtenido presenta un **44,38% de proteína**, además de un mayor índice de **solubilidad en agua y de absorción de aceite** que el concentrado de soja comercial;
- El ingrediente fibroso presentó un **56,49% de fibra**. Cuando se incorporó a la formulación del kibbeh hasta en un 5%, mostró una buena aceptación sensorial;
- Estos ingredientes innovadores ofrecen el potencial de **mejorar las características nutricionales y funcionales** de los productos plant-based, una vez que satisfacen las demandas de los consumidores.

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:

- El desarrollo de nuevas formulaciones utilizando el concentrado proteico;
- Para ello, se realizarán estudios de desodorización y digestibilidad de la proteína;
- Además de pruebas sensoriales, de vida útil y de viabilidad económica de los productos desarrollados;
- Finalmente, el establecimiento de alianzas con empresas es importante para facilitar el uso y la comercialización de nuevas formulaciones.

¿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:

