



Harinas Fermentadas de Babaçu y Castanha-do-Brasil

Innovación, seguridad alimentaria y generación de ingresos para las comunidades tradicionales de la región amazónica.

Con el apoyo de The Good Food Institute Brasil, el Dr. Ruann Janser De Castro, de la Universidad Estadual de Campinas (Unicamp), evaluó el efecto de la **fermentación** sobre las propiedades tecnofuncionales, además de propiedades antioxidantes y antidiabéticas de las harinas de pulpa de babaçu y castanha-do-brasil.

Se analizaron las propiedades tecnofuncionales de estas harinas, con el objetivo de comprender su impacto en aspectos sensoriales relevantes para el desarrollo de productos plant-based como **la suavidad, la jugosidad y la textura**.

Además, **se probaron las propiedades antioxidantes y antidiabéticas**. El potencial mercadológico del uso de estos ingredientes es enorme, ya que responde a las tendencias de búsqueda de productos de origen natural que reemplacen los compuestos sintéticos actualmente en uso.

El proceso de fermentación se llevó a cabo utilizando la levadura comercial *Saccharomyces boulardii*, con el objetivo de evaluar su impacto sobre las propiedades bioactivas y tecnofuncionales de las harinas, además de obtener ingredientes con la particularidad de actuar como portadores de probióticos y, por lo tanto, con un efecto beneficioso adicional sobre la salud del consumidor.

Las harinas:

- La harina de castanha-do-Brasil, **con un 33% de proteínas y un 45% de lípidos**, destaca por su composición equilibrada y rica en nutrientes;
- A su vez, la harina de babaçu, compuesta por un 95% de carbohidratos, demuestra una buena **capacidad gelificante y prometedoras propiedades antidiabéticas**;

El efecto de la fermentación sobre las harinas:

- **Mejora de las propiedades tecnofuncionales**, tanto en la capacidad de **absorción de agua**, con un aumento del 10% para la harina de babaçu y del 40% para la harina de castanha-do-brasil, como en la capacidad de **absorción de aceite**, con un aumento del 16% para la harina de babaçu y del 208% para la harina de castanha-do-brasil;
- La harina de babaçu fermentada fue capaz de **formar gel** a 0,06 g mL⁻¹, una concentración inferior a la de la harina sin fermentar 0,08 g mL⁻¹;
- Se observó un **aumento en el contenido de proteínas** en las harinas fermentadas debido al crecimiento de la biomasa microbiana.

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 :

- mejorar las características sensoriales de las harinas fermentadas, así como ampliar la escala del proceso;
- A continuación, estas harinas mejoradas se aplicarán a la formulación de hamburguesas análogas a la carne;
- Además, está previsto un intercambio para compartir conocimientos entre las comunidades locales;
- La inversión total estimada para esta próxima etapa de la investigación es de **BRL 186.000**.

¿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:

