



# Pequi

El fruto nativo tiene un gran potencial como materia prima alternativa en la producción de carnes vegetales análogas debido a su considerable contenido de lípidos, fibra y proteínas.

Con el apoyo de The Good Food Institute Brasil, la Dr.<sup>a</sup> Ana Erbênia Pereira Mendes, de la Universidade Federal do Ceará, desarrolló una **carne vegetal** análoga a la carne, utilizando **la cáscara, la pulpa y la almendra del pequi**.

A partir de la cáscara del fruto, se produjo una harina que, tras un proceso para neutralizar el amargor, se mezcló con la pulpa y la almendra para aportar **sabor, textura y nutrientes esenciales a la carne vegetal**.

## La harina de cáscara de pequi:

- Contiene un **alto nivel de fibra alimentaria**, el 60,78%, de la cual el 49,07% es fibra insoluble;
- Presenta una **buena capacidad emulsionante y gelificante**, lo que contribuye a una textura uniforme y suave en análogos vegetales;
- Tiene una buena **capacidad espumante**, ideal para preparar productos veganos inflados como mousses, suflés y merengues.

## La carne vegetal de pequi:

- Presenta **valor nutricional** próximo al de los productos similares ya disponibles en el mercado;
- Ha sido **aprobada en pruebas sensoriales** en forma de **coxinha** (aperitivo brasileño similar a una croqueta) y **hamburguesas vegetales**;
- Tiene potencial para comercializarse por separado o como relleno para aperitivos, pastas, quiches, lasañas y mucho más.

# 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:

- Pruebas de estabilidad, aminogramas y minerales de los productos desarrollados;
- Desarrollo de nuevos preparados congelados y sus evaluaciones sensoriales;
- Mejora del proceso de obtención de harina a partir de la cáscara para mejora sensorial y su aplicación en nuevas preparaciones;
- Y finalmente interconectar la cadena productiva con el cliente para la comercialización de los productos desarrollados.

## ¿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:

