

# Baru

El subproducto de la cadena de este fruto del Cerrado puede convertirse en el principal producto comercial del baru.

Con el apoyo de The Good Food Institute Brasil, el Dr. Renato Manzini Bonfim, del Centro de Pesquisa Agropecuária, de Embrapa, desarrolló nuevos ingredientes que agregan valor a la pulpa residual del beneficiado del baru.

El árbol del baru es una figura emblemática del Cerrado brasileño, que representa no solo una importante fuente de biodiversidad, sino también **un símbolo de la identidad cultural y alimentaria de la región**. A pesar de su reconocido valor, la cadena productiva del baru se centra en la almendra, mientras que **la pulpa**, que representa el **40% del fruto**, a menudo se desperdicia. Al reconocer este potencial inexplorado, el presente estudio desarrolló **una pasta y una harina** a partir del aprovechamiento de la pulpa del baru, que mostró un gran potencial para su uso en la industria de alimentos plant-based.

## Los nuevos ingredientes en la práctica:

- la pasta y la harina se han incorporado a formulaciones de **kibbehs, nuggets y hamburguesas vegetales**, que han obtenido una alta aceptación en las pruebas sensoriales, con notas 7 o superiores;
- **ricas en fibra, carbohidratos y minerales**, la pasta y la harina han enriquecido las formulaciones, brindando una mayor nutrición a los productos finales;
- han aportado **consistencia y homogeneidad** de las preparaciones, evitando que se vuelvan quebradizas y mejorando la textura;
- la concentración de carbohidratos en la pasta y en la harina también **augmentó la jugosidad** de los productos;
- se ha demostrado que la harina de pasta de baru **es extruible en impresoras 3D de alimentos**, una tecnología prometedora e innovadora.

## Impactos económicos, ambientales y sociales:

- tanto la pulpa como sus derivados tienen el potencial de convertirse en los principales productos comerciales del baru, generando **ingresos superiores** a los que se obtienen por la venta de la almendra;
- ambientalmente, el procesamiento fomenta el mantenimiento del baru en el Cerrado y contribuye a la sostenibilidad del bioma;
- el procesamiento de la pulpa **no genera presión ambiental**, una vez que aprovecha el residuo tras la extracción de la almendra, sin requerir la recolección de más frutos;
- socialmente, fortalece importantes relaciones entre agentes locales, como productores rurales, extractivistas y cooperativas;
- **brinda visibilidad a los sistemas de producción** adoptados y a los alimentos con **identidad territorial**, lo que promueve la valorización de la cultura local.

## Invierta en el proyecto

Para avanzar con la tecnología hasta su adopción, los próximos pasos incluyen:

- desarrollar equipos que aceleren el procesamiento del baru, desde el rompimiento de la cáscara hasta el pelado y despulpado del fruto de manera más eficiente;
- También es importante validar los procesos a escala de producción y realizar análisis para garantizar la seguridad de los ingredientes;
- Además, es fundamental explorar nuevos usos de los ingredientes, con el objetivo de ampliar el portafolio de productos y agregar valor a la materia prima.

## ¿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:

