

Babaçu

Com o crescente interesse em alimentos plant-based tipicamente brasileiros, o babaçu tem potencial para ser o destaque do sabor do Maranhão.

Com o apoio do The Good Food Institute Brasil, a Dr^a. Guilhermina Maria Vieira Cayres Nunes, da Embrapa Cacaos, desenvolveu um hambúrguer vegetal à base de babaçu em cooperação com comunidades locais de **mulheres quebradeiras de coco**.

Embora as quebradeiras de coco já produzam uma variedade de produtos à base de babaçu como pães, bolos, biscoitos e sorvetes na região da Amazônia Maranhense, o desafio era **dar destino aos subprodutos** gerados nestas produções. O desenvolvimento do hambúrguer de babaçu surge como uma oportunidade para reverter essa realidade, aproveitando os subprodutos do babaçu e atraindo novos consumidores através de uma alternativa que não apenas satisfaz o paladar, mas também preserva **a identidade sociocultural da região**.

O processo:

- O processo de desenvolvimento ocorreu em oficinas de capacitação junto às quebradeiras, **promovendo a troca de conhecimento** entre comunidades locais e equipe técnica, aprimorando juntos a formulação do hambúrguer vegetal;
- A receita final, feita com o subproduto da extração do leite vegetal da amêndoa de babaçu, casca de banana, feijão e temperos de fácil acesso por comunidades tradicionais, destacou-se pela **acessibilidade e utilização integral dos ingredientes**.

Resultados:

- O hambúrguer de babaçu apresentou 13,17% de **proteína**, concentração similar a dos hambúrgueres vegetais disponíveis no mercado atualmente;
- Em escala de 9 pontos, a análise sensorial do hambúrguer obteve nota 7 para aroma, 6 para cor e sabor, e 5 para textura. De 1 a 5, o produto chegou a 5 na **intenção de compra**;
- Além do **preço acessível e disponibilidade** ao longo do ano todo, essa formulação também utiliza os alimentos em sua totalidade, **aproveitando o que seria descarte** de outros processos - a casca de banana vem da produção do gelado de babaçu e o ingrediente da amêndoa de babaçu é subproduto da produção do leite vegetal.
- Uma comunidade de quebradeiras aderiu à tecnologia e está produzindo e comercializando o hambúrguer de babaçu em feiras livres, gerando um **aumento de 50% na renda desta comunidade**.

Invista no projeto

Os próximos passos incluem:

- Uma análise detalhada da viabilidade econômica e financeira em parceria com as mulheres da agroindústria comunitária, visando garantir um modelo de negócios sustentável;
- Planeja-se realizar um intercâmbio com outras experiências de negócios comunitários da sociobiodiversidade da Amazônia.
- A mentoria será fundamental para definir o modelo de negócios e a estratégia de comercialização, impulsionando o crescimento e a inserção no mercado;
- Serão realizados estudos para melhorar a textura do alimento, com análises laboratoriais e sensoriais para garantir a qualidade do produto final;
- Estima-se um custo total de **R\$ 220.000,00** para essas etapas, excluindo investimentos em infraestrutura;
- Este projeto representa uma união única entre **inovação tecnológica e impacto social**. Ao colaborar com as quebradeiras de coco e explorar a biodiversidade local, foi criado não apenas um novo produto à base de babaçu, mas também **oportunidades econômicas para as comunidades extrativistas**, promovendo também a preservação ambiental da região.

Se interessou?

Então conheça mais detalhes sobre a pesquisa:

Acesse ➔

Para apoiar e investir na continuidade do projeto, entre em contato com a nossa equipe pelo e-mail:

ciencia@gfi.org ✉

Realização:

