

Baru

O subproduto da cadeia deste fruto do Cerrado pode se tornar o principal produto comercial do baru.

Com o apoio do The Good Food Institute Brasil, o Dr. Renato Manzini Bonfim, do Centro de Pesquisa Agropecuária – Embrapa, desenvolveu novos ingredientes que agregam valor à polpa residual do beneficiamento do baru.

A árvore do baru é uma figura emblemática do Cerrado brasileiro, representando não apenas uma importante fonte de biodiversidade, mas também **um símbolo da identidade cultural e alimentar da região**. Apesar de seu valor reconhecido, a cadeia produtiva do baru se concentra na amêndoa, com a **polpa**, que representa **40% do fruto**, sendo frequentemente desperdiçada. Reconhecendo esse potencial não explorado, o presente estudo desenvolveu **uma pasta e uma farinha** a partir do aproveitamento da polpa do baru, que apresentaram grande potencial para serem utilizados pela indústria de alimentos plant-based.

Os novos ingredientes na prática:

- A pasta e a farinha foram incorporados em formulações de **quibes, nuggets e hambúrgueres vegetais**, obtendo uma alta aceitação nos testes sensoriais, com notas de 7 ou mais;
- **Rica em fibras, carboidratos e minerais**, a pasta e a farinha enriqueceram as formulações, proporcionando maior nutrição aos produtos finais;
- Contribuíram para **a consistência e homogeneidade** dos preparos, evitando que ficassem quebradiços e melhorando a textura;
- A concentração de carboidratos na pasta e farinha também **aumentou a suculência** dos produtos;
- A farinha da pasta de baru demonstrou **ser extrudável em impressoras 3D de alimentos**, uma tecnologia promissora e inovadora.

Impactos econômicos, ambientais e sociais:

- Tanto a polpa quanto seus derivados têm potencial para se tornar os principais produtos comerciais do baru, gerando uma **renda superior** à obtida com a venda da amêndoa;
- Ambientalmente, o processamento estimula a manutenção do baru no cerrado, contribuindo para a sustentabilidade do bioma;
- O processamento da polpa **não gera pressão ambiental**, pois utiliza o resíduo após a extração da amêndoa, sem exigir a coleta de mais frutos;
- Socialmente, fortalece importantes relações entre agentes locais, como produtores rurais, extrativistas e cooperativas;
- **Dá visibilidade aos sistemas de produção** adotados e aos alimentos com **identidade territorial**, promovendo a valorização da cultura local.

Invista no projeto

Para avançar com a tecnologia até sua adoção, os próximos passos incluem:

- Desenvolvimento de equipamentos que acelerem o processamento do baru, da quebra até descascar e despolpar o fruto de forma mais eficiente;
- É importante também validar os processos em escala produtiva e realizar análises para garantir a segurança dos ingredientes;
- Além disso, é fundamental explorar novos usos para os ingredientes, visando ampliar o portfólio de produtos e agregar valor à matéria-prima.

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:

