Castanha do Brasil e Cogumelo Amazônico

Subproduto da cadeia produtiva da castanha do Brasil é versátil e pode ser transformado em seitan, uma carne vegetal de corte inteiro.

Com o apoio do The Good Food Institute Brasil, a Drª Ceci Sales da Gama Campos, do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, desenvolveu um processo para utilizar o **subproduto da indústria da castanha do Brasil** na produção de seitan, um análogo vegetal à carne. Além disso, foi produzido um queijo vegetal a partir do leite da castanha.

A castanha do Brasil tem uma cadeia produtiva estabelecida, mas seu subproduto advindo da extração do óleo, ainda é pouco utilizado. Aproveitar esses resíduos pode não só oferecer alternativas sustentáveis, mas também impulsionar a renda das comunidades locais, promovendo a sustentabilidade econômica e ambiental da região.

Para o desenvolvimento dos produtos foi adicionado um **cogumelo amazônico, o que ocasionou uma melhora no valor nutricional destes produtos**, podendo oferecer benefícios à saúde do consumidor. Além de abrir a possibilidade de inseri-los na categoria de alimentos funcionais.

De acordo com os princípios da economia circular, foram desenvolvidos dois produtos: **seitan, um análogo vegetal à carne, e um queijo vegetal.**

O seitan + cogumelo:

- Feito a partir do subproduto da extração do óleo da castanha do Brasil;
- Muito comum na cozinha asiática, o seitan ainda é pouco conhecido no Brasil. É uma **excelente opção para substituição da carne** devido à aparência, textura e teor de proteína;
- Pode ser uma ótima opção de **carne vegetal de corte inteiro,** produto muito demandado pelo consumidor e ainda pouco encontrado no mercado brasileiro;
- É um produto base, **sem adição de aditivos**, abrindo muitas possibilidades de aplicação;
- A adição do cogumelo no seitan melhorou as características nutricionais do produto, principalmente incrementando o **teor de fibra;**
- Teve boa aceitação nos testes sensoriais.

O queijo vegetal de castanha + cogumelo:

- Feito a partir do leite da castanha do Brasil;
- Contém **teor de fibras mais elevado** do que os queijos disponíveis atualmente no mercado, tanto os tradicionais como muçarela, quanto vegetais como à base de castanha de caju;
- **É livre de lactose**, caseína e soja, sendo uma excelente alternativa não apenas para o consumidor vegano como também para intolerantes a esses componentes;
- Foi bem recebido em testes de análise sensorial com possibilidades de melhorias.

Invista no projeto

A continuação da pesquisa promete avanços significativos, impulsionando melhorias nos resultados e abrindo novas oportunidades para inovação. Os próximos passos incluem:

- A incorporação de aditivos para entregar as características esperadas pelo consumidor, aumentando assim a atratividade dos produtos no mercado;
- Além disso, está prevista a elaboração de novos formulados e análises texturais dos mesmos;
- Por fim, serão buscadas parcerias para ampliar a produção destes novos produtos.

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:

gfi Brasil / Biomas