Farinhas Fermentadas de Babaçu e Castanha do Brasil

Inovação, segurança alimentar e geração de renda para comunidades da região Amazônica.

Com o apoio do The Good Food Institute Brasil, o Dr. Ruann Janser De Castro, da Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP, avaliou o efeito da **fermentação** nas propriedades tecno-funcionais, além de propriedades antioxidantes e antidiabéticas das farinhas de polpa do babaçu e castanha do Brasil.

Essas farinhas tiveram suas propriedades tecno-funcionais analisadas, visando entender seu impacto em aspectos sensoriais relevantes para o desenvolvimento de produtos plant-based como **maciez, suculência e textura**.

Além disso, as **propriedades antioxidantes e anti-diabéticas também foram testadas**. O potencial mercadológico do uso destes ingredientes é vasto, pois atende as tendências de busca por produtos de origem natural em substituição aos compostos sintéticos atualmente em uso.

O processo fermentativo foi efetuado utilizando a levedura comercial Saccharomyces boulardii, com o intuito de avaliar o impacto desta sobre as propriedades bioativas e tecno-funcionais das farinhas, além de obter ingredientes com o diferencial de atuarem como carreadores de probióticos e, portanto, com um efeito benéfico adicional sobre a saúde do consumidor.

As farinhas:

- A farinha de castanha do Brasil, com **33% de proteínas** e **45% de lipídios,** destaca-se por sua composição equilibrada e nutricionalmente rica;
- Já a farinha de babaçu, composta por 95% de carboidratos, demonstra boa **capacidade de gelificação** e **propriedades antidiabéticas promissoras**;

O efeito da fermentação nas farinhas:

- **Melhoria nas propriedades tecno-funcionais**, tanto na capacidade de **absorção de água,** com aumento de 10% para a farinha de babaçu e 40% para a farinha de castanha do Brasil, como na capacidade de **absorção de óleo,** com aumento de 16% para farinha de babaçu e 208% para a farinha de castanha-do-Brasil;
- A farinha de babaçu fermentada foi capaz de **formar gel** a 0,06 g mL–1, concentração inferior à da farinha não-fermentada 0,08 g mL–1;
- Foi observado **aumento no teor de proteínas** nas farinhas fermentadas devido ao crescimento da biomassa microbiana.

Invista no projeto

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

- O aprimoramento das características sensoriais das farinhas fermentadas, bem como a expansão da escala do processo;
- Em seguida, essas farinhas aprimoradas serão aplicadas na formulação de hambúrgueres análogos à carne;
- Além disso, está planejado um intercâmbio para troca de conhecimentos entre as comunidades locais;
- O investimento total estimado para esta próxima fase da pesquisa é de **R$186.000**.

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