

Anoofood Brazil

Embrapa levará hambúrguer sem carne e nanossensor que monitora frutas para Anofood Brazil

Estande da Embrapa na Anofood Brazil funcionará de 9 a 11 de março

Por: **EMBRAPA**

Publicado em 05/03/2020 às 16:30h.

A Embrapa participará da segunda edição da Anofood Brazil, feira de negócios exclusiva para o setor de alimentos e bebidas, apresentando uma série de novas tecnologias, como o hambúrguer sem carne feito com base em vegetais, mas com textura, cor e sabor similares ao hambúrguer de carne bovina; e também o nanossensor de baixo custo capaz de rastrear e monitorar o grau de maturação das frutas que amadurecem depois da colheita. O estande da Embrapa na Anofood Brazil funcionará de 9 a 11 de março, das 10h às 19h, no São Paulo Expo, em São Paulo, e também será palco de degustação de receitas com produtos desenvolvidos pela Empresa.

Seis centros de pesquisa da Embrapa vão fazer demonstrações das tecnologias no evento: Embrapa Agroindústria de Alimentos (Rio de Janeiro, RJ), Embrapa Instrumentação (São Carlos, SP), Embrapa Acre (Rio Branco, AC), Embrapa Algodão (Campina Grande, PB), Embrapa Hortaliças (Brasília, DF) e Embrapa Meio Ambiente (Jaguariúna, SP). As tecnologias, práticas e outras novidades que estarão no estande da Embrapa incluem:

- Hambúrguer plant-based desenvolvido pela Embrapa e Sottile Alimentos: Por meio de um projeto de inovação aberta, a Embrapa Agroindústria de Alimentos (RJ) e a Sottile Alimentos, empresa de Niterói (RJ), desenvolveram o hambúrguer plant-based (à base de plantas) “New Burger” com textura, cor e sabor similares ao hambúrguer de carne bovina. O produto já está à venda em hamburguerias, supermercados e outros estabelecimentos de produtos alimentícios no Rio de Janeiro. Também foram desenvolvidos outros produtos vegetais, entre eles o Siriju, que se assemelha ao bolinho de siri. O trabalho envolveu o tratamento da fibra de caju e os ingredientes que poderiam melhorar as características sensoriais de sabor, aparência e textura dos produtos.

- Embalagens articuladas para frutas: Embalagens para manga, morango, mamão e caqui visando facilitar transporte, manuseio e exposição das frutas, além da manutenção da qualidade e extensão da vida útil. As embalagens foram desenvolvidas pela Embrapa Agroindústria de Alimentos, o Instituto Nacional de Tecnologia (INT) e Instituto de Macromoléculas (IMA) da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) levando-se em consideração o padrão internacional de paletes (suporte usado para organizar grande quantidade de caixas) para transporte e movimentação de cargas nacionais e internacionais. A matéria-prima para produção das embalagens pode contar, ainda, com uma composição de plástico e fibra vegetal, o que torna as embalagens sustentáveis em relação ao meio ambiente.

- Nanossensor para rastreabilidade e monitoramento da qualidade de frutas: Um sensor de baixo custo com nanotecnologia e inteligência artificial capaz de rastrear e monitorar o grau de maturação das frutas que amadurecem depois da colheita – chamadas climatéricas – é a

novidade desenvolvida por pesquisadores da Embrapa Instrumentação, no âmbito de um projeto de inovação aberta com a Siena Company. Os testes foram feitos com manga, mamão e banana, mas pode ser aplicado em várias outras frutas. O sensor colorimétrico Yva (fruta, em tupi-guarani) é similar a uma etiqueta QR Code, o que permite ser analisado por qualquer câmera de celular; é descartável e deverá chegar ao mercado entre 8 e 10 centavos de real por quilo de fruta. A mudança de cor ocorre ao detectar o hormônio ligado à maturação, e é interpretada por meio de um aplicativo de celular que, entre suas funcionalidades, indica quando o fruto deverá estar maduro e adequado para o consumo. Entre as suas aplicações está o rastreamento e o controle de qualidade dos frutos ao longo da cadeia para reduzir perdas.

- Ressonância magnética para análise de alimentos: A análise do teor de gordura sólida (SFC), matéria-prima essencial na fabricação de chocolate, margarinas e outros alimentos, por meio da técnica de ressonância magnética nuclear (RMN), será demonstrada pela Embrapa Instrumentação e empresa parceira Fine Instrument Technology (FIT), com tecnologia totalmente nacional, de forma precisa, em segundos e com custo inferior ao equipamento importado. A curva de SFC caracteriza o comportamento da cristalização da gordura e óleo em diferentes temperaturas, o que permite à indústria de alimentos o conhecimento de importantes propriedades físicas e sensoriais, como textura, estrutura, consistência, plasticidade e aparência visual. Com a análise, o fabricante do alimento consegue prever a estabilidade física do produto durante armazenamento e transporte. Além do Brasil, os aparelhos de RMN, com nome comercial de Specfit, já estão em países de três continentes, com diversos tipos de análises de frutas, oleaginosas, entre outros produtos.

- Revestimento à base de cera de carnaúba: A nanoemulsão de cera de carnaúba desenvolvida pela Embrapa Instrumentação é uma ferramenta promissora no revestimento de frutos por formar uma barreira contra a perda de umidade, gases e ação antimicrobiana. O composto com nanopartículas preserva a qualidade e prolonga o tempo de vida dos frutos. Desenvolvida com sucesso dentro do conceito de inovação aberta, a nanoemulsão é uma alternativa para reduzir perdas pós-colheita, usando uma matriz de baixo custo, que é a cera de carnaúba. A empresa Tanquímica QGP está licenciada desde o ano passado para fabricar e comercializar a nanoemulsão à base de cera de carnaúba, que já está sendo utilizada por beneficiadoras de laranja no interior paulista.

- Farinha de Cruzeiro do Sul: A farinha mais famosa do Acre, conhecida pela denominação Farinha de Cruzeiro do Sul, é produzida nos municípios de Mâncio Lima, Marechal Thaumaturgo, Porto Walter, Rodrigues Alves e Cruzeiro do Sul, região do Vale do Juruá. Foi o primeiro produto derivado da mandioca com Indicação Geográfica (IG) no mundo. Concedida há dois anos pelo Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (Inpi), na modalidade Indicação de Procedência (IP), a IG é uma estratégia para agregar valor à produção regional e para a geração de trabalho e renda no campo. A Embrapa Acre realiza pesquisas sobre a farinha de Cruzeiro do Sul há aproximadamente vinte anos, com publicações referentes à qualidade e às características do

alimento. Os resultados desses estudos contribuíram para comprovar o potencial do produto para a Indicação Geográfica e para embasar a produção do dossiê, pelos produtores rurais e Central Juruá, para requerimento do registro junto ao INPI.

- Castanha-do-Brasil: A Embrapa Acre desenvolveu e validou boas práticas com o objetivo de melhorar a qualidade da castanha-do-Brasil e garantir a segurança do alimento, o que garante valor agregado ao produto e gera renda ao produtor. Muitos fatores interferem na qualidade da castanha e procedimentos adotados nas etapas de secagem e armazenamento das amêndoas podem determinar como o produto chega ao mercado.

- Gergelim: Nova cultivar de gergelim BRS Morena, desenvolvida pela Embrapa Algodão, de película marrom avermelhada. A semente de coloração mais escura é apreciada em diversos mercados mundiais e pode ser direcionada ao mercado gourmet. Também serão apresentadas as cultivares de gergelim BRS Anahí, de película clara, sementes bem maiores que as disponíveis do mercado e adaptação à colheita mecanizada, e a BRS Seda com sementes de coloração branca e sabor mais adocicado. As cultivares possuem teor de óleo de 50 a 52%.

- Amendoim: As cultivares de amendoim BRS 421 e BRS 425, também desenvolvidas recentemente pela Embrapa Algodão, se destacam pelo alto teor de ácido oleico, superior a 80%, o que garante maior vida de prateleira e pelas altas produtividades. Ambas possuem sementes de coloração bege. A primeira possui grãos maiores e teor de óleo de 47%. A segunda possui grãos médios e teor de óleo de 48%. Ainda estarão presentes as cultivares BR-1 de coloração vermelha e grãos de tamanho médio, com teor de óleo de 45%, e a BRS Havana de coloração bege, grãos de tamanho médio e teor de óleo de 43%.

- Pimentas e tomate: A Embrapa Hortaliças apresenta cultivares com potencial para o consumo fresco ou processado em forma de pastas, geleias, chips ou farinha. Os visitantes do estande poderão conhecer as pimentas BRS Tui, BRS Moema, BRS Juruti, BRS Nandaia e a BRS Mari, assim como os tomates BRS Nagai e BRS Zamir, esse último do tipo grape que se destaca pelo alto teor de licopeno, substância antioxidante que combate os radicais livres no organismo.

- Grão-de-bico, mandioquinha-salsa e batata-doce: Para atender a crescente demanda do mercado consumidor por fontes de proteína vegetal, a Embrapa Hortaliças desenvolveu a cultivar de grão-de-bico BRS Aleppo, que tem elevado valor proteico e pode ser consumida em saladas, pastas e farinha em diversos pratos culinários. Entre os tubérculos, as tecnologias expostas são a BRS Acarijó 56, que é a primeira cultivar de mandioquinha-salsa da Embrapa com finalidade industrial e a batata-doce Beauregard que possui polpa de cor alaranjada devido à elevada quantidade de betacaroteno.

- Meliponicultura: A Embrapa Meio Ambiente mostra os avanços da meliponicultura e a relevância de se preparar para atender esse mercado que possui várias vertentes. O mel das abelhas nativas brasileiras da tribo Meliponini – sem ferrão – vem ganhando espaço no mundo gastronômico. No

Brasil, há cerca de 250 espécies de abelhas-indígenas sociais da tribo Meliponini, que agrupa mais de 40 gêneros diferentes. A jataí (*Tetragonisca angustula*) é a mais presente no estado de São Paulo e a que produz um mel muito apreciado. Mas o estado possui ainda cerca de 60 espécies diferentes, pouquíssimo conhecidas pela população, muitas delas com grande potencial econômico.

- Produção integrada do morango: A Embrapa Meio Ambiente apresenta a Produção Integrada do Morango que tem tido uma maior demanda do mercado. O produto possui maior qualidade e é seguro e livre de contaminação química. A ideia é fazer com que chegue com mais facilidade aos supermercados e pontos de venda, e isso passa necessariamente por uma maior oferta do produto na prateleira. A proposta é promover o equilíbrio da planta, por meio de estrita atenção aos preceitos agrônômicos de boas práticas produtivas, considerando o homem e o ambiente, o que se traduz em frutos saudáveis, saborosos e livres de contaminação química.

Evento

Segundo a organização da Feira, são 11 pavilhões internacionais com expositores de países europeus, asiáticos, árabes e latino-americanos, além de expositores independentes de 24 países. O evento segue o modelo da Anuga, a maior feira de alimentos do mundo que acontece em Colônia, na Alemanha.

“Estamos honrados com a participação da Embrapa que muito tem contribuído com o avanço tecnológico em produtos e serviços para atender o setor agropecuário do país. Nossa expectativa é que o evento abra novas oportunidades para prospecção de parcerias entre a Embrapa e o setor privado”, afirma o diretor-geral da Koelnmesse Brasil, organizadora da feira, Cassiano Facchinetti.

Serviço

ANUFOOD Brazil

Data: 9 a 11 de março de 2020

Feira: 10h às 19h

Local: São Paulo Expo

Endereço: Rodovia dos Imigrantes Km 1,5 – Vila Água Funda, São Paulo – SP

Site do evento: <https://www.anufoodbrazil.com.br/>