

Evolução dos alimentos plant-based no Brasil



cedida

- Amazonika Burge desenvolvido pela parceria Embrapa Agroindústria de Alimentos e Amazonika Mundi

AUTORAS: MELICIA GALDEANO, ILANA FELBERG, JANICE LIMA E CAROLINE MELLINGER

Pesquisa do -
ras da Embrapa
Agroindústria de Alimentos
(Rio de Janeiro, RJ)

Desde 2019, o consumidor brasileiro vem acompanhando uma enxurrada de lançamentos de produtos à base de ingredientes vegetais, conhecidos pelo termo inglês plant-based (alimentos à base de vegetais), com aparência, textura e sabor que se assemelham aos produtos feitos com proteína animal. São oferecidos de bebidas e sorvetes a hambúrgues, empanados, almôndegas e até pedaços inteiros de carne, peixe ou frango. Todos feitos à base de plantas!

A categoria de produ-

tos substitutos da proteína animal não é nova no Brasil, mas antes estava muito restrita às populações vegana e vegetariana e os produtos eram feitos quase que exclusivamente à base de soja.

Nos anos 70, o extrato de soja já era uma opção ao leite e era inclusive oferecido na merenda escolar para suprir o déficit nutricional que atingia a população com baixo poder aquisitivo.

Produtos enlatados vegetais que se assemelhavam à carne animal também podiam ser vistos nas prateleiras dos supermercados, embora em poucas opções.

Por muitos anos essa primeira geração de produtos plant-based foi impor-

tante e atendia ao público vegetariano e vegano, embora sensorialmente ainda estivesse um pouco distante dos produtos similares de origem animal.

O consumidor atual mais informado, exigente e mais consciente do seu papel e seu compromisso com o planeta e com a causa do sofrimento animal, vem pressionando para que os modelos de produção se alterem para alternativas mais sustentáveis e humanizadas.

Atenta à demanda, centros de pesquisa como a Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) e instituições privadas estão atuando no desenvolvimento de novos ingredientes que resultem em produtos

de excelente qualidade, sobretudo em termos de sabor e textura. Como resultado, os produtos atualmente disponíveis são sensorialmente diferentes dos primeiros lançamentos, além de entregar opções mais saudáveis e com rótulos limpos – fatores muito apreciados pelo novo consumidor.

O hamburger vegetal à base de soja e fibra de caju, desenvolvido pela Embrapa em parceria com a iniciativa privada, é um bom exemplo dessa nova geração de produtos plant-based que, além de ser nutritivo e saboroso, ainda é rico em fibras. Outras pesquisas da Embrapa vêm focando o desenvolvimento de ingredientes proteicos alternativos à base de feijão, grão de bico e lentilha e no desenvolvimento de texturas diferenciadas, que se assemelham à textura da carne, por aplicação da tecnologia de extrusão.

A cultura do consumo de alimentos plant-based é muito recente no Brasil. Junto ao processo de amadurecimento e expansão da oferta de produtos, o consumidor aguarda a redução do preço, que é hoje a principal barreira a ser superada.