

Mudança de hábitos

Carne sintética sim, mas com sabor

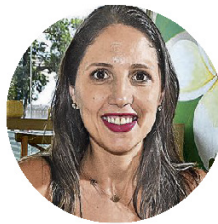
Desafio das indústrias hoje é modificar o alimento mantendo a qualidade

SIUMARA GONÇALVES
sfgoncalves@redegazeta.com.br

Enquanto na área rural as produções orgânicas e agroflorestais crescem, na cidade, restaurantes, chefs de cozinha, microempreendedores e até grandes empresas da alimentação têm transformado itens de origem vegetal em carne e derivados "fake". Um estudo do banco de investimento

Barclarys mostrou que, em 2029, o mercado de carnes vegetais poderá chegar a um faturamento de US\$ 140 bilhões por ano. O valor seria equivalente a 10% de todo o mercado de produtos convencionais - de origem animal. A evolução do mercado tem sido tanta que até a gigante Seara resolveu entrar na briga com o Incrível Burger, um vegetariano de soja disponível nos congelados dos supermercados.

Já a foodtech brasileira Fazenda Futuro, por exemplo, criou um hambúrguer vegetal que até "sangra" e é encontrado em alguns supermercados do país. Para imitar um preparado bovino, foi feito um estudo por



“Sirvo hambúrguer e tacos mexicanos substituindo a carne tradicional por uma feita com grão-de-bico e feijão”

Natassia Miranda da Silva
Chef de cozinha

dois anos a fim de desenvolver uma fórmula própria. Assim foi criado o hambúrguer à base de ervilha, soja, grão de bico, temperos naturais e beterraba, que é o que garante a cor de sangue. Segundo a consultoria americana CB Insights, a produção de carne em laboratório consome 82% menos de água e emite 79% menos de poluentes do que a pecuária de corte. Vale ressaltar que algumas das maiores críticas à pecuária são o desmatamento para a criação de gado, o uso e contaminação da água e a emissão de CO2.

O engenheiro de alimentos e professor do Ifes de Venda Nova do Imigrante, Milton de Jesus Filho

explica que a maioria dos grandes laboratórios de pesquisa já tem um grupo de profissionais voltado ao estudo e criação desses alimentos.

“Hoje o desafio não é apenas desenvolver o produto, mas também saber como ele será aceito pelo mercado. Não adianta criar uma carne vegana ou sem gordura, o desafio é que ela tenha as características sensoriais, com sabor e textura próximas ao que o consumidor já conhece hoje”, conta.

Mais ousado do que fabricar carnes a partir de vegetais é a proposta de um grupo de cientistas finlandeses. No início deste ano, eles afirmaram produzir uma proteína “a partir do



Hambúrguer e comida mexicana veganos do Pura Bali/ CARLOS ALBERTO SILVA