



AGRÁRIAS

# COCO BABAÇU VIRA BEBIDA PROBIÓTICA

Sandra Viana  
Fotos: Pesquisador



Ana Lúcia Fernandes Pereira

Doutora e mestra em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal do Ceará (UFC), onde se graduou em Engenharia de Alimentos.

Professora do Curso de Engenharia de Alimentos da Universidade Federal do Maranhão (UFMA), membro permanente do Programa de Pós-graduação em Saúde e Tecnologia (UFMA) e vice-coordenadora da Especialização em Gestão da Qualidade e Segurança de Alimentos.

Integra o projeto em rede Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia (INCT) de Frutos Tropicais. Co-fundadora da startup Vinnori Ltda e coordenadora do grupo de pesquisa Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Pesquisas com ênfase em tecnologia e qualidade de alimentos funcionais probióticos e simbióticos, secagem de sucos de frutas, elaboração de bebidas mistas, elaboração de produtos com coco babaçu, plantas alimentícias não convencionais e produtos de origem animal.

## Extrato vegetal hidrossolúvel, retirado do babaçu, pode substituir o leite em bebidas probióticas

O interesse por alimentos que promovam melhorias na qualidade de vida e que sejam mais saudáveis é impulsionado pela crescente conscientização sobre os impactos da alimentação na saúde. Neste cenário do setor alimentício, uma área que tem se destacado é a dos produtos probióticos, que, além de oferecerem benefícios à saúde, atendem à demanda por alternativas alimentares mais sustentáveis e saudáveis. Exemplo inovador dessa tendência é o estudo realizado pela doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Ana Lúcia Fernandes Pereira, que resultou no desenvolvimento de bebidas mistas probióticas à base de extrato de coco babaçu e adição de frutas. O estudo recebeu apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa e ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico do Maranhão (FAPEMA) e é uma aposta como alternativa no setor de alimentos.

O coco babaçu é uma palmeira nativa do Brasil com grande relevância econômica e social, especialmente no Maranhão, Piauí e Tocantins. O fruto garante a sobrevivência de muitas comunidades locais, sendo uma fonte importante de recursos. Embora seja amplamente utilizado para a extração do óleo, o potencial de suas amêndoas ainda é subutilizado. A proposta de Ana Lúcia, portanto, vai além da simples valorização desse ingrediente ao transformar as amêndoas do babaçu em um extrato vegetal hidrossolúvel, que pode ser usado como substituto do leite em bebidas probióticas. Bebidas à base de amêndoas de coco babaçu têm o potencial de preencher uma lacuna no mercado, oferecendo uma opção vegetal e funcional. E o cenário é de busca por novas alternativas no mercado de bebidas, diante do aumento da demanda por

substitutos do leite – por vegetarianos, veganos, pessoas com restrições alimentares ou que querem diminuir o consumo de produtos de origem animal por conta da saúde, questões ambientais ou éticas.

"O segmento de extratos vegetais já possui alternativas como bebidas de soja, amêndoa, aveia e arroz, mas muitas vezes, essas bebidas não conquistam a aceitação do consumidor, devido a características sensoriais, como sabor e aparência. A proposta de um extrato vegetal a partir do coco babaçu mostra relevância por ser mais palatável, oferecer um valor nutricional elevado e ser uma opção sustentável, alinhada com as tendências atuais de consumo responsável", observa a pesquisadora.

O processo de fermentação, utilizado na produção da bebida probiótica é vantajoso, em relação à técnica de adição direta de microrganismos, pois resulta em uma forma mais adaptada dos microrganismos probióticos. Ao favorecer uma maior taxa de sobrevivência e eficácia no produto final, ele garante que as bebidas produzidas atendam aos requisitos de sabor e textura e propiciem, também, os benefícios probióticos desejados.

A produção da bebida foi concluída com a definição da concentração de amêndoas e da polpa de fruta no extrato, tempo e temperatura de fermentação. O projeto está em continuidade com procedimentos para redução do teor de gordura e de açúcar na bebida, bem como para avaliar a estabilidade das bebidas durante a estocagem sob refrigeração. A pesquisadora também promove testes para mensurar o tempo de vida útil do produto.

A inovação já possui registro de patente e comprova como produtos podem atender tanto à demanda do mercado quanto à promoção do bem-estar social e ambiental.

### Benefícios dos probióticos

Alimentos probióticos, que contêm microrganismos vivos benéficos para a saúde intestinal, têm sido cada vez mais procurados. Eles são conhecidos por auxiliar na manutenção

do equilíbrio da microbiota intestinal, aliviaria intolerância à lactose, melhorar a imunidade gastrointestinal, entre outros benefícios. Tradicionalmente, esses produtos são derivados de fontes lácteas, mas a busca por alternativas vegetais tem ganhado força. A pesquisa de Ana Lúcia explora precisamente essa fronteira, propondo uma bebida probiótica derivada do extrato de coco babaçu.

Para tornar a bebida mais atraente sensorialmente e aumentar seu valor nutricional, frutas regionais foram adicionadas à formulação. Frutas de diversos biomas do Brasil, como caju, manga, bacuri, buriti e cupuaçu, enriquecem o sabor das bebidas e contribuem com suas vitaminas, minerais e fibras. O resultado é uma bebida mista, que combina os benefícios das frutas com as propriedades dos probióticos e a riqueza nutricional do extrato de coco babaçu, criando um produto saudável e com forte apelo de mercado.

"É uma tendência crescente no setor alimentício a busca por soluções alimentares mais inclusivas e sustentáveis. Ao utilizar uma matéria-prima de grande potencial socioeconômico, como o coco babaçu, nossa proposta contribui para o fortalecimento da agricultura familiar no Maranhão, beneficia pequenas comunidades locais e promove um aproveitamento mais sustentável dos nossos recursos naturais", acrescenta Ana Lúcia. Além disso, ao atender ao mercado crescente de consumidores que buscam alternativas alimentares mais saudáveis e livres de produtos de origem animal, a pesquisa também se alinha com as diretrizes nacionais de inovação e sustentabilidade.

A pesquisadora destaca que o apoio da FAPEMA foi decisivo para o desenvolvimento do produto. "A fundação carrega a missão de fomentar a ciência e a tecnologia no Maranhão e vem incentivando projetos pelo avanço do conhecimento e pela geração de soluções que impactem positivamente a sociedade. Nosso projeto tem essas características e ter este braço forte nos permitiu consolidar nossas ideias e avançar com o produto", pontuou.



Ana Paula no Prêmio FAPEMA 2024



Procedimento para determinação da viscosidade



Bebida probiótica de extrato de babaçu com adição de cajú



Bebida probiótica de extrato de babaçu com adição de buriti