



Uso Sustentável e Econômico do Bacuri para Base de Bebida Probiótica¹

Yasmim MENDES²

Bruna ALMEIDA³

Faculdade Laboro, MA

RESUMO

Alimentos funcionais, como os probióticos, tem sido uma procura frequente por aqueles que buscam um melhor estilo de vida. Entretanto, esses produtos são comercializados tradicionalmente em fontes lácteas. O suco de bacuri como substrato para esses micro-organismos tem alto potencial econômico e sustentável na região Norte/Nordeste, além de ser uma variante para públicos específicos.

PALAVRAS-CHAVE: Alimento funcional; Probiótico; Bacuri; Sustentável.

Se vive na sociedade um momento em que a busca por um melhor estilo de vida se tornou cada vez mais constante. Dentro dessa procura, o bem-estar através da boa alimentação é um dos primeiros caminhos para alcançar esse objetivo. Na década de 90, surgiu no Japão o que foi denominado de “alimento funcional”, que além dos seus benefícios nutricionais básicos, eles também entregam ao organismo efeitos fisiológicos e metabólicos positivos. (MACEDO, DE TOLEDO, 2019)

Trabalham como coadjuvantes na promoção da saúde dos indivíduos que os consomem diariamente, podendo auxiliar no bom funcionamento do intestino, equilíbrio da microbiota, melhorias no sistema imune, proteção da ação dos radicais livres, diminuição das chances de hipertensão e osteoporose, entre outros. Na variedade de alimentos funcionais, os probióticos (*Bifidumbacterium* e *Lactobacillus*) são um dos mais trabalhados atualmente, principalmente por sua capacidade de erradicação e competição com as bactérias patogênicas do intestino. (DE SOUZA MARTINS, DA SILVA, 2018)

Eles são caracterizados como micro-organismos vivos que quando administrados de forma correta, produzem efeitos benéficos para aquele que o ingere, sendo

¹ Trabalho apresentado para a disciplina de Produção e Inovação Científica da Faculdade Laboro realizada no dia 14 de fevereiro de 2022

² Aluna de Nutrição Clínica e Funcional. E-mail: yasmimc.mendes@yahoo.com.br

³ Orientadora do trabalho. Professora da Faculdade Laboro. Mestra em Comunicação. E-mail: professorabruna.almeida@gmail.com

recomendado o consumo diário de no mínimo 10¹⁰ UFC para obter o resultado desejado. Atuam na prevenção de distúrbios intestinais como diarreia, intolerância a lactose, doença inflamatória intestinal, síndrome do intestino irritável, etc. (TERHAAG et al., 2020)

Os alimentos que contém essas bactérias são comumente encontrados em substratos com ingredientes lácteos, fazendo os indivíduos que possuem condições específicas, como intolerância a lactose, alergia ao leite ou até mesmo vegetarianos, não usufrua dos efeitos funcionais dos probióticos. Dessa forma, a procura por outras fontes alimentares para o cultivo desses micro-organismos tem sido cada vez maior. Os sucos de frutas, além de serem mais palatáveis, possuem características ideais para ser veículo da fermentação dos probióticos. (ALBUQUERQUE, 2021)

O Brasil é um dos países que possui a maior produção de frutas tropicais e exóticas. Dentro dessa abrangência, o bacuri (*Platonia insignis*) é uma fruta de origem Amazônica, com importante papel econômico na região Norte (Pará) e Nordeste (Maranhão). A polpa da fruta é muito utilizada pelos pequenos produtores desses estados para a produção de doces, geleias e sorvetes, além disso, possui potencial madeireiro. (CORADIN et al., 2018; JACOMINO et al., 2018)

O bacuri é rico em vitaminas, minerais, carboidratos, fibras, compostos antioxidantes, açúcares (glicose, frutose, sacarose), etc., que são ideais para a fermentação probiótica. No estudo feito com suco do bacuri e *Lactobacillus rhamnosus*, encontrou-se bons resultados quanto a viabilidade e crescimento dessa bactéria, ademais, o tempo de estocagem (28 dias) e a resistência simulada ao trato gastrointestinal foram positivo, visto que não houve alteração na fermentação, demonstrando assim a capacidade para o desenvolvimento de um produto probiótico não lácteo a base de suco de bacuri. (MENDES et al., 2021)

Portanto, é uma estratégia econômica e sustentável a utilização desse fruto como substrato para fermentação probiótica, em decorrência da sua riqueza nutricional e do potencial uso nas regiões Norte/Nordeste, já que a percepção para a geração de renda através deste já é uma realidade para os agricultores da região. É também um olhar abrangente para aquela população que não poderia consumir os benefícios dos probióticos devido a sua tradicional elaboração em produtos lácteos.

REFERÊNCIAS



ALBUQUERQUE, Aline Pacheco et al. Utilização de polpa de frutas em pó carregadoras de probióticos como alimento funcional: aspectos gerais e perspectivas. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 24, 2021.

BOTELHO, Matheus Gabriel Lopes et al. **Potencial produtivo e de mercado do fruto de bacuri (*Platonia insignis* Mart.) no Pará, Brasil**. Research, Society and Development, v. 9, n. 7, p. e989975124-e989975124, 2020.

CORADIN, Lidio; CAMILLO, Julcécia; PAREYN, Frans Germain Corneel (Ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro: região Nordeste**. Brasília, DF: MMA, 2018. (Série Biodiversidade; 51) Disponível em: <<http://www.mma.gov.br/publicacoes/biodiversidade/category/142-serie-biodiversidade.html>>, Acesso em: 1 de março de 2022

DE SOUZA MARTINS, Glêndara Aparecida; DA SILVA, Clemilson Antonio. **Alimentos Funcionais: tecnologia aliada a saúde**. DESAFIOS-Revista Interdisciplinar Da Universidade Federal Do Tocantins, v. 5, n. 3, p. 1-2, 2018.

JACOMINO, Angelo P.; PINTO, Patricia M.; GALLON, Camilla Z. **Bacuri—*Platonia insignis***. In: Exotic Fruits. Academic Press, 2018. p. 49-52.

MACEDO, Gabrieli Almeida; DE TOLEDO, Juliana Barreto. **ELABORAÇÃO DE BEBIDA PROBIÓTICA A PARTIR DO SUCO DE LARANJA CONCENTRADO**. In: 4º Workshop de Inovação, Pesquisa, Ensino e Extensão. 2019.

MENDES, Yasmim Costa et al. **Evaluation of Growth, Viability, Lactic Acid Production and Anti-Infective Effects of *Lacticaseibacillus rhamnosus* ATCC 9595 in Bacuri Juice (*Platonia insignis*)**. Foods, v. 10, n. 3, p. 603, 2021.

TERHAAG, Marcela Moreira; BERTUSSO, Fernando Rodrigo; PRUDÊNCIO, Sandra Helena. **Desenvolvimento de bebidas probióticas não lácteas adicionadas de *Saccharomyces boulardii*: Situação atual e perspectivas**. Research, Society and Development, v. 9, n. 12, p. e17491211031-e17491211031, 2020.