

Produto desenvolvido por empresa incubada na Unicamp deve chegar em seis meses ao mercado

Feijão caseiro. Em cinco minutos



RAQUEL DO CARMO SANTOS
kel@unicamp.br

Com uma hora de preparo, cozinheiros experientes garantem um bom feijão com tempero caseiro. Mas uma nova opção deve chegar ao mercado em seis meses: o “feijão integral instantâneo”, para ser preparado em microondas ou panela comum (sem pressão) em apenas cinco minutos. Parceria firmada, no último dia 16, entre a Green Technologies, empresa pertencente à Incubadora de Empresas de Base Tecnológica da Unicamp (Incamp) e a ATI-Gel de Atibaia, vai colocar no mercado um dos produtos mais consumidos pela família brasileira, preservando os componentes nutricionais e sensoriais (gosto, aroma e textura) e, o melhor, poderá ser preparado com o toque pessoal no tempero. O contrato prevê a transferência de tecnologia e o licenciamento das patentes não só do feijão, como também de outros dois produtos com

Alimentos estarão à venda congelados

bastante aceitação no mercado: a soja e as saladas instantâneas. “O diferencial é que os alimentos serão oferecidos congelados. Além da conveniência, pois os produtos eliminam a mão-de-obra no cozimento dos grãos e legumes, também nos preocupamos com um produto saudável”, declara o presidente da Green, Franz Salces Ruiz.

Em geral, as opções encontradas nos supermercados não possuem as particularidades originais dos alimentos preparados em casa e ainda deixam a desejar quanto aos valores nutricionais. Neste sentido, Ruiz destaca que a Green Technologies desenvolveu uma linha de produtos funcionais com alto valor agregado, denominada “Conveniência e Saúde”. As características principais destes produtos são o alto conteúdo de nutrientes e fibras e a manutenção da estrutura natural, por serem minimamente processados. Além do feijão, soja e salada, a linha de produtos também inclui arroz integral, cereais matinais e salgadinhos do tipo *snacks* protéicos. “A idéia é combinar a praticidade da vida moderna e o paladar da tradicional comida brasileira”, salienta Ruiz.

Tecnologia inovadora – Formado na área de engenharia química, mas com pós-graduação em tecnologia de alimentos, Ruiz iniciou as pesquisas desde sua incubação na Unicamp, em 2002. Na Incamp, ele comemora as duas primeiras patentes da incubadora que serão transferidas para a iniciativa privada. Boliviano, o engenheiro concluiu sua formação em Pós-Graduação na Unicamp e desenvolveu pesquisas no Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital), por nove anos. Com vasta experiência na área de alimentos, não foi difícil para o pesquisador optar por estudar possibilidades aplicáveis ao cardápio brasileiro. Salces explica que mais do que desenvolver um produto com características inovadoras, sua preocupação foi além. “Com base em pesquisas de mercado, identificamos as prin-

cipais necessidades da mulher contemporânea”, explica. Por isso, o feijão, principalmente depois de pronto, mantém a textura e sabor, tão apreciado pela população em geral. “O produto é 100% natural”, define.

Para chegar ao seu objetivo, o engenheiro contou com o apoio financeiro da Fapesp para a pesquisa. Ele utilizou método de pré-cozimento do feijão e da soja com alta pressão para que os produtos sejam congelados semi-prontos. A técnica permite a inativação de fatores antinutricionais e a formação de compostos indesejáveis, que produzem, por exemplo, um sabor amargo. O desenvolvimento deste tipo de alimento, explica Ruiz, requer necessariamente matérias-primas e métodos de processamento e conservação naturais, isentos de conservantes químicos, radiação e outros componentes.

No caso da soja, Ruiz – como defensor e consumidor frequente – lembra que o grão é visto como o alimento do novo milênio por conta de suas propriedades nutricionais e funcionais. Em termos comparativos, o conteúdo protéico da soja é duas vezes superior ao da carne, quatro vezes aos dos ovos, trigo e outros cereais, cinco vezes ao do pão e doze vezes ao do leite. O problema, no entanto, está na mão-de-obra necessária para o seu preparo. Com o novo produto no mercado, em instantes o consumidor terá uma refeição com alto valor nutricional. Em pesquisa de mercado, mais de 90% aceitaram o sabor do alimento. No teste, o produto também manteve as características naturais de grão, como a estrutura granular e o alto teor de fibras.

Produtos congelados – A ATI-Gel, há 17 anos no mercado de legumes e vegetais congelados, basicamente atende o mercado de cozinha industrial, redes de *fast food* e companhias aéreas. “Pretendemos com os novos produtos exportar para o mercado asiático”, declara o diretor presidente da empresa, Geraldo Ferreira de Almeida. Segundo ele, serão necessários seis meses de implanta-

ção do projeto. Nesta fase, Salces estará oferecendo todo o suporte operacional para o desenvolvimento da tecnologia em escala industrial. “Após este período já poderemos oferecer o produto, inicialmente para os clientes já atendidos pela empresa e depois no varejo”, estima Almeida. Os custos de investimento para que o produto chegue ao consumidor não foram divulgados por motivos de sigilo, mas Almeida explica que a sede em Atibaia possui uma capacidade de produção ociosa de 20 a 30%, e os produtos chegam em boa hora para se adequar a esta capacidade. Em 2003, a empresa produziu 2.500 toneladas de produtos congelados.

De acordo com o consultor da ATI-Gel, Maurício Cardoso, a empresa prima pela qualidade, prova disto é que 60% dos produtos comercializados são oriundos de lavoura mantida pela empresa. Os outros 40% recebem um acompanhamento direto de um engenheiro agrônomo. Por isso, antes de fechar o negócio com a Green Technologies, os empresários fizeram questão de provar os produtos. “São muitos bons. A soja então nem tem o mesmo gosto tradicional”, anima Cardoso. A expectativa é colocar no mercado a soja vendida separadamente e a salada instantânea com soja.



O presidente da Green, Franz Salces Ruiz, exhibe o feijão integral instantâneo: produto 100% natural



Consumo da soja instantânea

A introdução da soja integral instantânea na dieta diária não requer de cuidados ou preparações especiais. Pode ser colocada nos pratos preferidos (doces ou salgados), grãos cozidos (ervilha, feijão, grão de bico, etc.) e saladas, vinagrete, refogados e iogurte.

Sugestão vitamina protéica com soja integral instantânea

▼ Ingredientes

½ xícara de soja instantânea
Frutas (banana, maçã, mamão, laranja, etc.)
1 copo de leite de vaca
Açúcar e gelo à vontade

▼ Preparo

Bata no liquidificador a soja congelada com leite, durante 3 e 5 minutos na graduação máxima, adicione o gelo e a(s) fruta(s), o açúcar e bata novamente até ficar uniforme.
Rendimento: 2 copos

Obs: Para aumentar o teor de pró-vitamina A, minerais e fibras, acrescente uma cenoura pequena cru, descascada e picada.



Modo de preparo do feijão integral instantâneo

▼ Panela comum

Refogue o seu tempero (óleo, cebola, alho, etc). Coloque o “feijão integral instantâneo” (não precisa descongelar) e adicione água, fria ou quente, até cobrir os grãos. Após levantar fervura, cubra a panela e deixe fervendo por 3 a 5 minutos e sirva (não precisa amassar para soltar caldo, mas se preferir caldo grosso, amasse os grãos e deixe ferver por mais 2 minutos).

▼ Microondas

Em recipiente adequado para o uso em forno de microondas, coloque os seus temperos preferidos, já refogados, (óleo, alho, cebola, sal), acrescente o “feijão integral instantâneo” (não precisa descongelar) e adicione água fria até cobrir os grãos. Tampe a vasilha e aqueça em potência máxima (referência 1000W) durante cinco minutos, mexa e ajuste o teor de sal a gosto e aqueça novamente por mais 2 a 5 minutos (de acordo com a textura desejada) e sirva.