

Cajuína 100% vegetal: trazendo a ciência e inovação para a bebida tradicional

Maria Eduarda Nobre

Maria Eduarda Nobre: Você conhece a cajuína e sabe como ela é produzida? Olha que cajuína não é refrigerante, em! A cajuína é uma bebida tipicamente nordestina, produzida a partir da polpa de caju clarificada que posteriormente é engarrafada e pasteurizada. Não tem álcool, gás e nem a lupa de alto em açúcar adicionado. E sim, ela consegue ser doce com 0% de açúcar adicionado. Teoricamente, tudo que foi citado caracterizaria um produto totalmente vegano, certo? Coloca o fone, dá o play, e vem comigo que te conto em 3 minutos sobre meu projeto de pesquisa do mestrado...

VINHETA

Maria Eduarda Nobre: Oi, oi, ouvintes! Tá começando mais um episódio do Prato de Ciência, me chamo Maria Eduarda Nobre, sou mestranda do Programa de Pós Graduação em Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp, sob orientação do professor Flávio Schmidt. Meu projeto de pesquisa visa utilizar extratos vegetais de *Moringa oleifera* para clarificação de cajuína e analisar as bebidas obtidas.

Você já parou pra pensar que o caju, na verdade, tem duas partes? A castanha, que é super valorizada comercialmente, e o pedúnculo — que é aquela parte carnuda e succulenta. Mas apesar de saboroso, o pedúnculo tem um detalhe que pega muita gente de surpresa: a adstringência. Sabe aquela sensação de boca seca, meio travada, que dá quando a gente come uma banana verde? Pois é, isso causa rejeição de alguns consumidores. Pra contornar isso, surgiu a cajuína — uma bebida clarificada feita do pedúnculo, que reduz essa sensação adstringente e realça os outros sabores presentes. É uma forma inteligente (e deliciosa) de aproveitar melhor o caju inteiro.

Quando você ouve falar em cajuína, dá até pra imaginar um produto 100% vegetal, né? Mas olha só: no processo tradicional, a clarificação da bebida é feita com gelatina — que vem do colágeno animal. Pois é, parece que tem um ingrediente aí que não combina muito com a ideia de 'produto totalmente vegetal'.

E por que a clarificação é importante? Acontece que o pedúnculo do caju — aquela parte carnuda que a gente chama de 'fruta', que na verdade é o pseudofruto — tem taninos. Esses compostos são os responsáveis pela adstringência, aquela sensação de boca seca e travada. Os taninos se ligam às proteínas da nossa saliva, formam um complexo que precipita e causa essa sensação.

Na clarificação da cajuína, a gelatina faz esse papel: ela se liga aos taninos, forma um complexo que facilita a filtração e deixa a bebida mais leve e menos adstringente.

Mas aí entra a estrela da nossa pesquisa: a moringa. Essa planta, comum em regiões tropicais e subtropicais, tem uma semente rica em óleo — muito usada na indústria de cosméticos. E sabe o que sobra depois da extração do óleo? Uma torta cheia de proteínas.



Prato de Ciência - Petiscos

Cajuína 100% vegetal: trazendo a ciência e

inovação para a bebida tradicional



Maria Eduarda Nobre

A literatura já mostra que essas proteínas funcionam bem na clarificação de água, mas quando o assunto é suco... ainda tem poucos estudos.

E é aí que nosso projeto entra! A ideia é estudar formas de concentrar essas proteínas da moringa e ver se elas conseguem substituir a gelatina no processo de clarificação da cajuína. A pesquisa ainda está acontecendo, os testes estão em andamento... mas a pergunta tá no ar: será que a moringa vai dar conta do recado?

Assim que tivermos mais respostas, a gente volta com novidades! Foi um prazer participar do Petisco do Prato de Ciência — e se você curtiu, compartilha com seus amigos e familiares! E claro, se ficou com alguma dúvida, é só mandar. Até a próxima!