



VOS VEGETAIS JÁ ESTÃO SENDO “BOTADOS”

Empresa lança substituto para ovos que pode beneficiar milhões de galinhas e de pessoas.





INTRODUÇÃO

O ovo é um dos alimentos mais nutritivos. Além de fonte de proteína, é capaz de desempenhar até 22 funções culinárias diferentes em uma enorme variedade de alimentos. Em bolos, os ovos prendem os gases da massa, criando uma textura leve e arejada. Em maioneses, as gemas estabilizam uma emulsão de óleo e ácido. Em bolos de carne, ligam ingredientes díspares. Em pudins, engrossam líquidos para formar um gel.

Contudo, de acordo com Josh Tetrick, fundador da Hampton Creek, uma empresa de tecnologia de alimentos em San Francisco, os ovos disponibilizados à indústria de alimentos são extremamente ineficientes.

Tetrick acredita que pode criar algo mais eficiente. Na verdade, a Hampton

Creek quer “superar” o ovo, para criar alimentos sem ovos com um gosto melhor, livres de colesterol, que durem mais tempo fora da geladeira, sejam ecologicamente mais sustentáveis e mais baratos e não exijam o sofrimento de animais. E, para tanto, Tetrick deseja mudar o mundo com um pó verde claro. Chamado de *Beyond Eggs*, a cor do pó vem de uma variedade de

ervilha, um ingrediente identificado pelos cientistas e chefes de cozinha da empresa após testarem 287 plantas. Na composição, há também óleo de girassol e de canola, além de outros ingredientes naturais. Uma das formulações pode ser utilizada para substituir ovos em produtos assados, como biscoitos; outra em molhos, como maionese.

A indústria alimentícia usa ovos processados, nas formas líquida, congelada ou em pó, para fabricar esses produtos. Uma significativa proporção dos ovos produzida globalmente é usada para atender essa demanda. A maioria desses ovos é oriunda de galinhas confinadas nas chamadas granjas-fábrica, onde as aves passam suas vidas inteiras em gaiolas em bateria, tão pequenas e superlotadas que elas não

podem sequer abrir suas asas. Tetrick pretende conquistar uma grande parte do mercado de ovos processados com um produto que não é apenas mais humanitário, como também melhor para o meio ambiente, 20% mais barato e mais saudável, pois é livre de colesterol e não carrega nenhum dos riscos de segurança alimentar geralmente presentes nos ovos produzidos em granjas-fábrica.

Duas grandes empresas alimentícias americanas já tem o projeto de usar o *Beyond Eggs*. No futuro, Tetrick espera desenvolver um produto líquido que possa ser usado para fazer ovos mexidos,



bem como expandir as atividades da empresa internacionalmente em países como o Brasil, a China e a Nigéria.

Com sede em São Francisco, a Hampton Creek já possui milhares de dólares investidos em fundos de capital de risco e conta com o apoio de Bill Gates, que a identificou como uma das principais empresas que moldarão o futuro da alimentação. O *Beyond Eggs* tem o potencial de poupar centenas de milhares de galinhas do confinamento em gaiolas em bateria, afirmou Josh Balk, diretor de políticas corporativas de animais de produção da *Humane Society of the United States* (HSUS), que também está presente no Brasil por meio do seu braço internacional, a *Humane Society International* (HSI), uma organização que em conjunto com suas parceiras forma um dos maiores grupos de proteção animal do mundo.



O BEYOND EGGS

Segundo o seu criador, o *Beyond Eggs*, se comparado aos ovos em termos nutritivos, é mais saudável, evita problemas de segurança alimentar, colesterol e os alérgenos presentes nos ovos. Além disso, o *Beyond Eggs* provê o mesmo tipo de proteína, mesmo que ninguém coma um biscoito pela proteína.

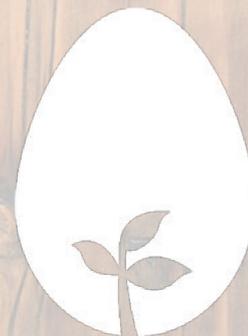
Quanto ao sabor, geralmente as pessoas sentem a diferença e preferem o gosto do *Beyond Eggs*. O gosto dele é um pouco mais evidente no produto, realçando o gosto do chocolate no biscoito, por exemplo. A maioria das pessoas também prefere o gosto da maionese com *Beyond Eggs*. Não é uma maionese feita em laboratório, é apenas uma maionese muito boa, com preço competitivo e sem colesterol.

A Hampton Creek quer diminuir em 30% o número de galinhas poedeiras em granjas-fábrica e gaiolas em bateria nos Estados Unidos nos próximos cinco

anos. Segundo Josh Tetrick, a expectativa é de que em sete anos, quando as pessoas pensarem em alimentos, a Hampton Creek seja uma das empresas reconhecidas por evoluir a maneira como produz alimentos, por estar produzindo milhares de quilos e centenas de produtos alimentícios que respeitam os animais e o meio ambiente. “Queremos ser a empresa mais valiosa do mundo”, ressalta Tetrick.

O presidente da Hampton Creek também vê o *Beyond Eggs* contribuindo na alimentação dos países em desenvolvimento. Segundo Tetrick, a população mundial vai explodir para cerca de 9,5 bilhões de pessoas até 2050, além do que as pessoas terão mais renda e buscarão fontes de proteína mais baratas. “Se nós podemos fornecer uma fonte que é melhor para o meio ambiente e melhor para a saúde humana, isso é muito animador. Nós realmente queremos um mundo onde os seres humanos possam prosperar sem danificar o meio ambiente. Um mundo onde os

seres humanos possam progredir de forma mais sustentável e criar valores sólidos que todos nós possamos compartilhar. Nós esperamos que todas as pessoas, e não só as que já estão preocupadas com a criação de um mundo melhor juntem-se a nós neste movimento”, finaliza Tetrick.



HAMPTON CREEK™
Foods

www.hamptoncreekfoods.com