

Baunilha,

DIFÍCIL RESISTIR AOS SEUS ENCANTOS



É muito provável que você já tenha se deliciado com um prato, um doce, um sorvete ou uma iguaria que tivesse baunilha como um de seus ingredientes.

O aroma adocicado e odor peculiar tornam inesquecível o sabor desta flor. Isto mesmo, a baunilha é originária de uma flor, mais precisamente de uma orquídea. As favas são obtidas após um processo longo e delicado dos frutos das orquídeas do gênero *Vanilla*.

A baunilha é uma planta herbácea, perene e com hábito trepador, pertencendo à família Orchidaceae. As espécies que compõem o gênero são originárias do Sudeste do México, da Guatemala e de outras regiões da América Central e do Sul, incluído o Brasil. Das mais de cem espécies de *Vanilla* encontradas nas Américas, três delas apresentam valor comercial para a indústria alimentícia e cosmética. A espécie mais plantada e que fornece produto de melhor qualidade é a *Vanilla planifolia*, originária do México. As duas outras espécies conhecidas, *Vanilla pompona* e *Vanilla tahitensis*, são pouco produzidas e fornecem um

produto aromaticamente inferior. A história da baunilha começou a ser registrada na Europa a partir da descoberta da América. Quando os espanhóis entraram em contato com os antigos senhores do México, os Astecas, surpreenderam-se com seu adiantado grau de civilização. Os astecas utilizavam a baunilha para aromatizar e realçar o sabor de uma bebida sagrada, o chocolate ou “chocolatl” como era chamado na época, mesma bebida usada pelo imperador Montezuma para demonstrar a hospitalidade de seu povo ao explorador espanhol Hernán Cortés, sem jamais imaginar que estes colonizadores tentariam mais tarde roubar este tesouro das Américas.

Mas as tentativas dos espanhóis foram frustradas, graças a uma ajuda da natureza. Todas as tentativas de cultivo de baunilha na Espanha e outras regiões europeias fracassaram. A planta crescia, floria, mas nada de frutos. A delicada flor de baunilha possui uma membrana separando o órgão reprodutor masculino do feminino, dificultando sua polinização natural. Sendo assim, necessitava de insetos ou pássaros polinizadores especialistas nesta função para frutificar, os quais não existiam fora do habitat natural da planta.

Porém, em 1841, um jovem escravo de

12 anos, chamado Edmund Albius, descobriu a técnica de polinização manual. A descoberta deste tipo de polinização e a venda de mudas para outros países permitiram o desenvolvimento do cultivo comercial da *Vanilla* fora das Américas, e países como França, Inglaterra e Bélgica cultivaram esta orquídea em muitas das suas colônias.

Hoje, há produção de favas de baunilha nas regiões tropicais e subtropicais de todo o mundo, incluindo países como Índia, Indonésia, México, Uganda e Congo. A ilha africana de Madagascar é atualmente o maior produtor mundial de favas de baunilha. No Brasil, a baunilha vem sendo cultivada no Sul do Estado da Bahia.

Mas não só a polinização é um diferencial na obtenção dos frutos e favas de baunilha, mas também o seu longo processo de cura. As favas de baunilha “*in natura*” não têm aroma. Para que este apareça, é necessário um lento e difícil processo de cura que, além de aroma, vai desenvolver todo o seu potencial de sabor e untuosidade e fazer com que adquira a cor marrom escuro característico das favas curadas de baunilha.

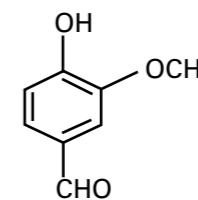
O processo varia conforme a região produtora, mas o princípio básico de cura é tratar as favas inicialmente com calor e depois desidratá-las. No México, adota-se o sistema de secagem ao sol e à sombra. Estendem-se panos de lã, de cor escura, bem expostos ao sol, onde se colocam os frutos por algumas horas. Depois são envolvidos e deixados em local sombrio. Repete-se este processo no mesmo dia e por vários dias, sendo que o mesmo pode demorar por dois meses. Outro processo bastante usado é reunir algumas frutas (favas), amarrando-as em pacotes e mergulhando-as por 20 a 30 segundos em água fervente para inibir o poder germinativo das sementes. Após, espalham-se ou penduram-se as favas para secar. Nos dias consecutivos, é necessário colocá-las ao sol e à sombra, por volta de 4 a 6 dias. A

secagem em estufa dura em média 14 dias, enquanto a secagem ao sol pode levar até 50 dias. Vale lembrar que a escolha do processo de cura influencia diretamente na qualidade aromática das favas obtidas. São necessárias de 5 a 6 kg de favas *in natura* para produzir 1 kg de favas curadas.

Após o processo de cura o aroma característico de baunilha é evidenciado. Em torno de 85% dos componentes aromáticos presentes na baunilha são vanilina. E aproximadamente 130 outros componentes químicos diferentes compõem as favas de *Vanilla* contribuindo para diferentes nuances de aroma de baunilha. Dentre estes componentes, encontram-se fenóis, alcoóis, ácidos, ésteres, lactonas, compostos alifáticos e heterocíclicos. Além dos componentes aromáticos, fazem parte da composição das favas de baunilha açúcares (25%), lipídios (15%), celulose (30%), minerais (6%) e água (20% a 35%).

A vanilina é o componente aromático em maior concentração nas favas curadas de baunilha, sendo responsável pelo seu doce característico. O teor de vanilina pode variar dependendo da espécie e da origem da fava, podendo ser encontradas favas com teor de vanilina entre 1,18% a 2%. Comercialmente interessantes são favas com no mínimo 1,6% de vanilina. A *V. planifolia* apresenta os maiores teores de vanilina. Embora a *V. tahitensis* não seja tão rica em vanilina quanto à espécie *planifolia* tem diferente aroma floral e de anis que a faz disputada pelos gourmets de todo o mundo.

VANILINA
(4-HIDROXI-3-METOXIBENZALDEÍDO)



No mercado, é possível encontrar vários produtos derivados da baunilha, desde a fava curada até

extratos, tinturas e oleorresinas de baunilha, assim como aromas naturais, idênticos ao natural e artificial de baunilha. Além da vanilina natural obtidas das favas de baunilha, também é muito usada para aromatização à vanilina sintética, obtida através de reações químicas. Especificamente para os extratos, tinturas e oleorresinas de baunilha, diversos fatores interferem nas características aromáticas destes, como espécie da orquídea, origem da fava, época da colheita, condições climáticas, processo de cura, condições de armazenamento, métodos de extração, entre outros, fornecendo diferentes perfis aromáticos nestes extratos, sendo os principais os perfis caramelizado, lácteo, anísico e cremoso.

A baunilha e seus derivados são largamente utilizados na aromatização de sorvetes, chocolates, bebidas e produtos de confeitaria, além de serem usados na fabricação de essências para a fabricação de perfumes, sabonetes, talcos e cremes e em pequena escala como medicinal.

A Duas Rodas, há 86 anos no mercado de aromas e extratos naturais, dispõe, em seu portfólio, de extratos naturais de baunilha padronizados em vanilina e aromas naturais, idênticos aos naturais e artificiais com diferentes perfis aromáticos, possibilitando a utilização deste irresistível sabor em todas as aplicações alimentícias. A empresa acumula experiência em pesquisas e tecnologia para desenvolver aromas e extratos de baunilha, capturando e valorizando o perfil aromático desejado.

* Karina Luize da Silva Messias - Inovação Tecnológica



Duas Rodas Industrial Ltda.
www.duasrodas.com