

**ASAI,
VALOR
NUTRITIVO
EN LA ESCALA
MUNDIAL**



CARACTERISTICAS DEL ASAI

La baya asai es una fruta pequeña y redonda, de color negro y púrpura

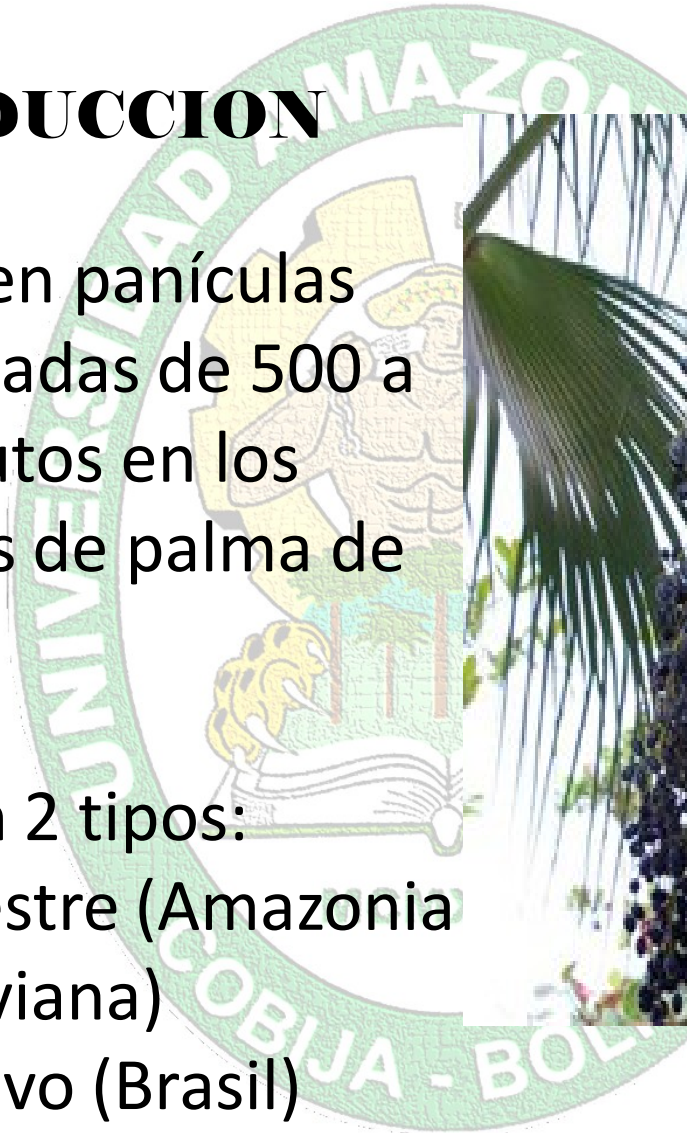


PRODUCCION

Crece en panículas ramificadas de 500 a 900 frutos en los árboles de palma de asai.

Existen 2 tipos:

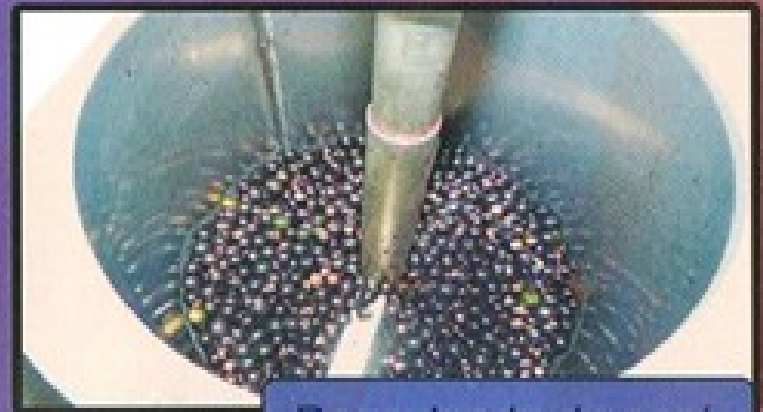
- ✓ Silvestre (Amazonia Boliviana)
- ✓ Cultivo (Brasil)



PRODUCCION

Según estudios experimentales se tiene:

5000 toneladas de fruto de asai se obtiene 960 toneladas de pulpa de asai, siendo el rendimiento del 19%.



Despulpado de asai

VITAMINAS Y MINERALES

El polvo de la baya de asai es especialmente rico en:

- ✓ Vitamina A, actúa como un antioxidante en el cuerpo, protegiendo las células del daño por radicales libres de oxígeno, partículas cargadas que provienen de contaminantes ambientales y otras fuentes, también es necesaria para la visión saludable y el crecimiento y desarrollo adecuados.
- ✓ El principal mineral calcio, importante en la formación de los huesos.



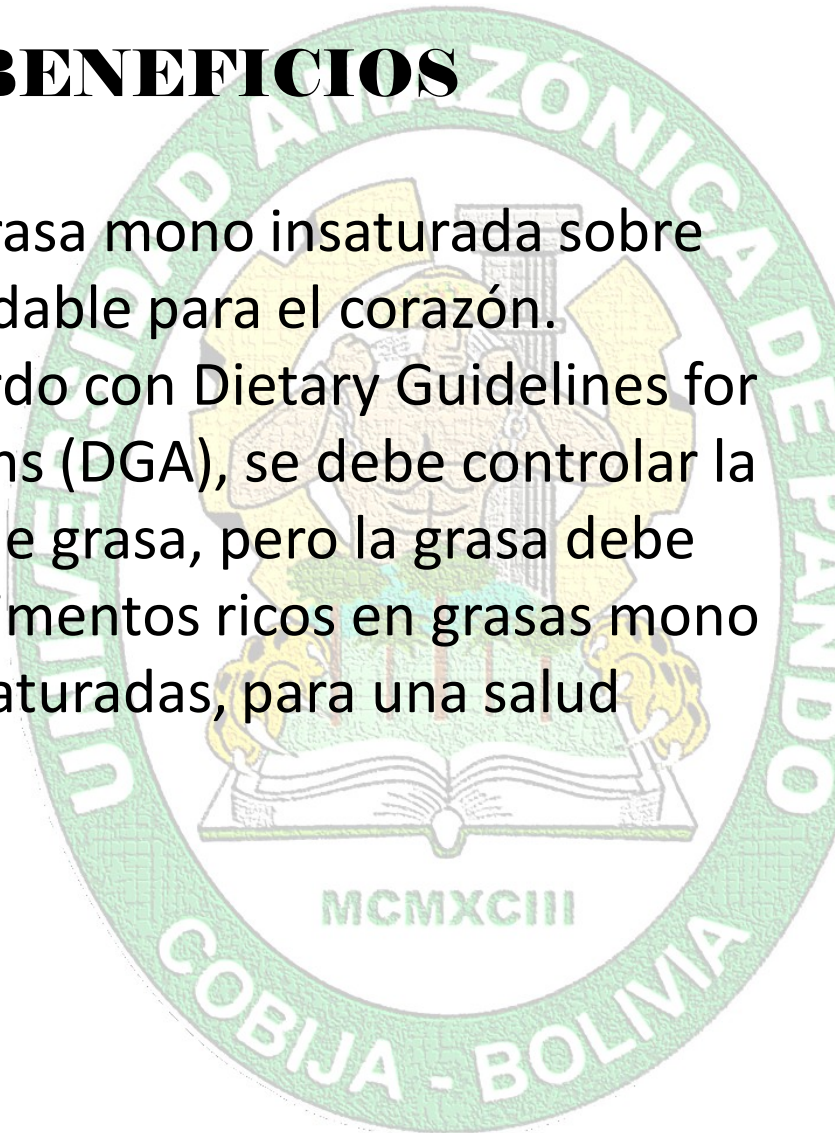
RICA EN FIBRAS

50 g. de pulpa de açaí en polvo liofilizado:

- ✓ 26 g. de fibra dietética, que es casi el 100% del valor diario recomendado (DV).
- ✓ La fibra de origen vegetal, es esencial para un sistema digestivo saludable y de acuerdo a la revisión publicada en "Current Atherosclerosis Reports" en diciembre de 2008, ayuda a bajar los niveles de colesterol LDL (malo), lo que reduce el riesgo de enfermedad arterial coronaria.

OTROS BENEFICIOS

- ✓ 16 g de grasa mono insaturada sobre todo saludable para el corazón.
De acuerdo con Dietary Guidelines for Americans (DGA), se debe controlar la ingesta de grasa, pero la grasa debe ser de alimentos ricos en grasas mono y poliinsaturadas, para una salud óptima.



LOS FITOQUÍMICOS

- ✓ La fruta asaí ofrece el contenido fitoquímico más alto que cualquier fruta o verdura.

De acuerdo con un artículo publicado en "Molecular Nutrition & Research Food" en febrero de 2010, los fitoquímicos son compuestos vegetales que ofrecen propiedades para combatir enfermedades y pueden beneficiar la salud de otras maneras.

En polvo, la pulpa liofilizada y la piel es rica en dos clases de fitoquímicos: antocianinas y compuestos fenólicos.



LOS FITOQUIMICOS

- ✓ La fruta asaí ofrece el contenido fitoquímico más alto que cualquier fruta o verdura.

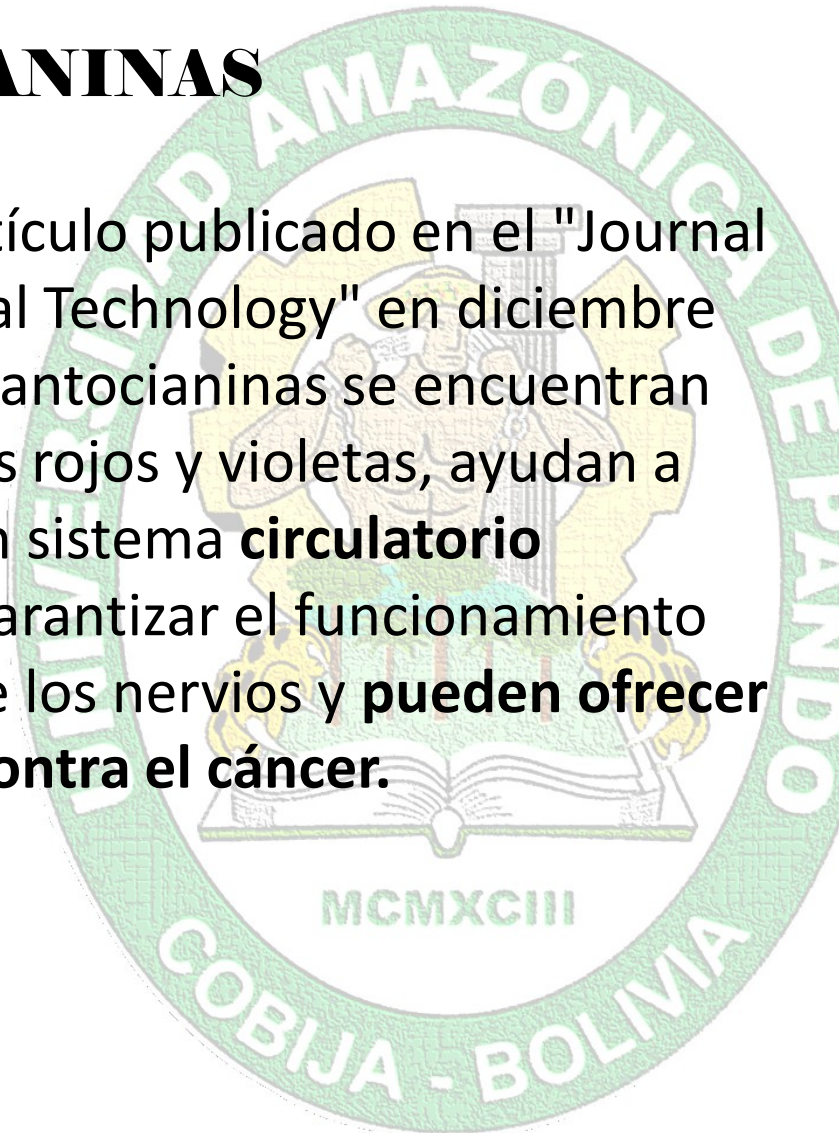
De acuerdo con un artículo publicado en "Molecular Nutrition & Research Food" en febrero de 2010, los fitoquímicos son compuestos vegetales que ofrecen propiedades para combatir enfermedades y pueden beneficiar la salud de otras maneras.

En polvo, la pulpa liofilizada y la piel es rica en dos clases de fitoquímicos: **antocianinas** y compuestos fenólicos.



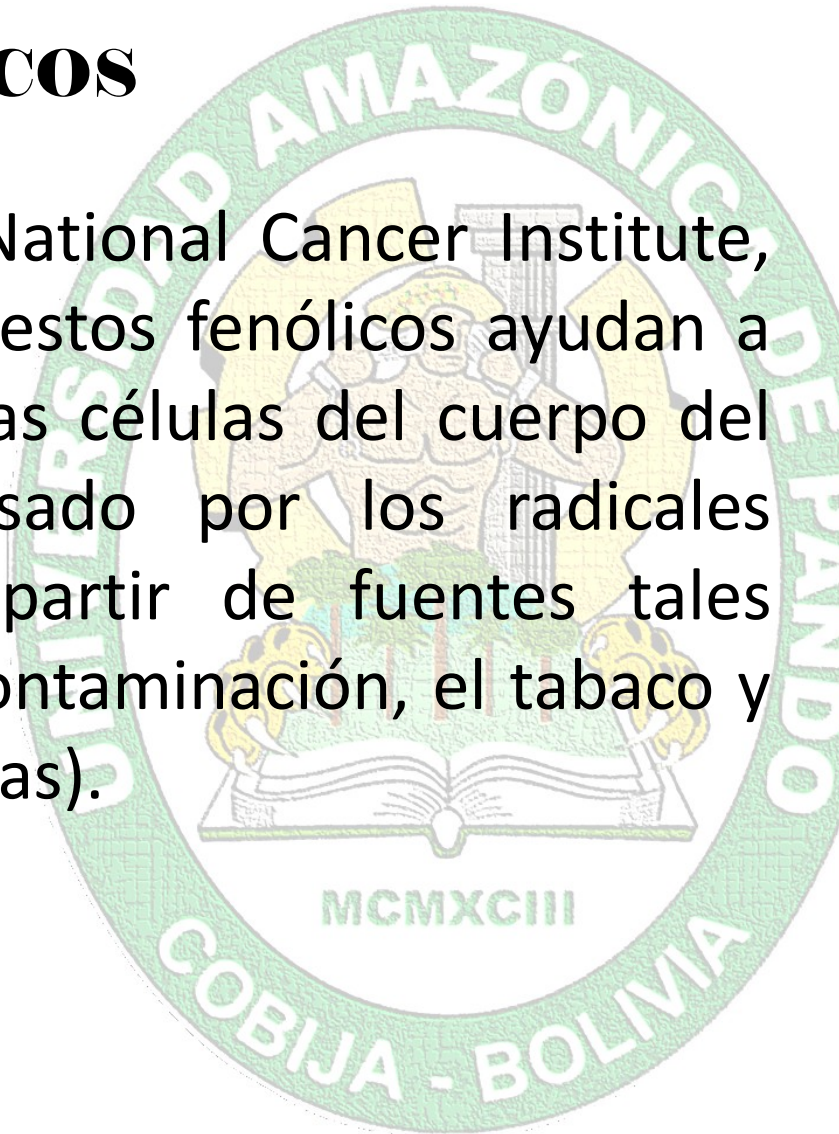
ANTOCIANINAS

Según un artículo publicado en el "Journal of Biomedical Technology" en diciembre de 2004, las antocianinas se encuentran en productos rojos y violetas, ayudan a mantener un sistema **circulatorio saludable**, garantizar el funcionamiento adecuado de los nervios y **pueden ofrecer beneficios contra el cáncer.**



FENOLICOS

Según el National Cancer Institute, los compuestos fenólicos ayudan a proteger las células del cuerpo del daño causado por los radicales libres (a partir de fuentes tales como la contaminación, el tabaco y otras toxinas).



COMPONENTES Y APOORTE NUTRICIONAL EN JUGOS

En 100 cc de jugo de asaí se tiene:



Nutriente	Unidad	Jugo de Acaí (marca V8)
agua	g	88.4
energía	kcal	45
proteínas	g	0
grasas totales	g	0
carbohidratos	g	10.98
fibra total	g	0
azúcar total	g	10.57
Minerales		
calcio	mg	1
hierro	mg	0.81
potasio	mg	98
sodio	mg	28
zinc	mg	0.32
Vitaminas		
vitamina C	mg	40.7
vitamina A	UI	6
vitamina E	mg	1.86

Desde la década de 1990,

- ✓ el jugo de asai,
- ✓ asai liofilizado y
- ✓ extractos de asai

Se comercializan a nivel mundial para la utilización en: mezclas de zumos, batidos, otras bebidas y como un suplemento dietético.



DEMANDA

El súper alimento es parte de una tendencia mundial de consumidores preocupados por la dieta y la salud, de manera que ha sido reconocido como 1 de los diez máximos súper alimentos en el mundo (Top 10 Super Foods in the World) en la publicación del libro de nutrición más vendido en 2004: *The Perricone Promise*.



DEMANDA

El epicentro de su comercio está en Belem (Brazil), 1 litro del jugo costaba \$us 0,52 y ahora tiene un valor de \$us 2,60.

La mayor parte de la demanda internacional ha sido impulsada por Sambazon Inc., con sede en San Clemente, California, que probaron el asai en un viaje al Brasil en 1999



DEMANDA

En la actualidad, Sambazon Inc., asegura que se hace cargo del 80% del asaí que se exporta a Estados Unidos.

La compañía espera exportar unas 4.000 toneladas métricas este año.

El jugo se comercializa en locales de alimentos naturales en Estados Unidos, Inglaterra y Japón.

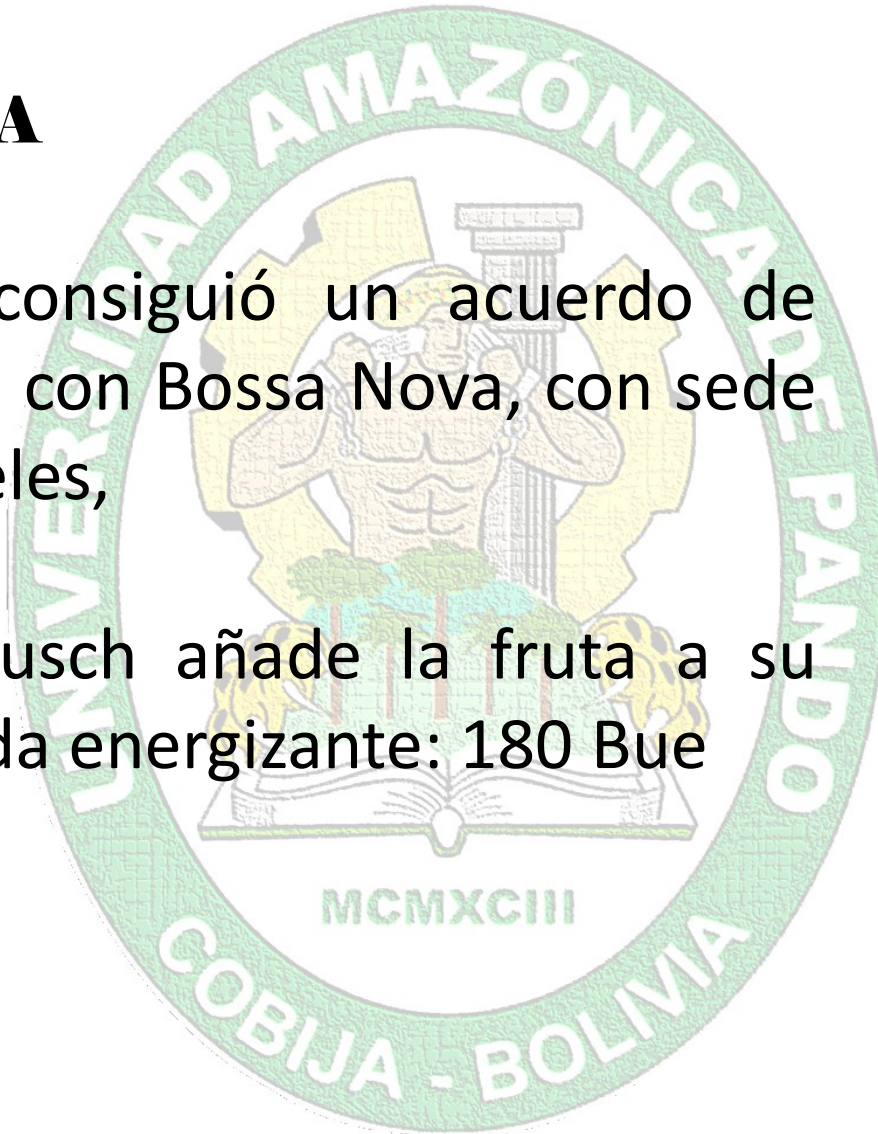
Las marcas que las venden son MonaVie, Bossa Nova, Zola y Sambazon.



DEMANDA

Coca-Cola consiguió un acuerdo de distribución con Bossa Nova, con sede en Los Ángeles,

Anheuser-Busch añade la fruta a su nueva bebida energizante: 180 Bue

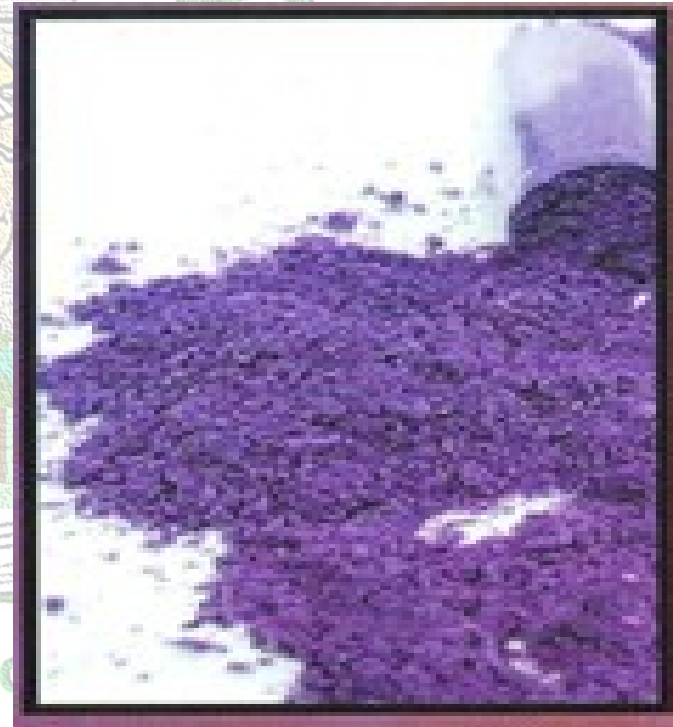
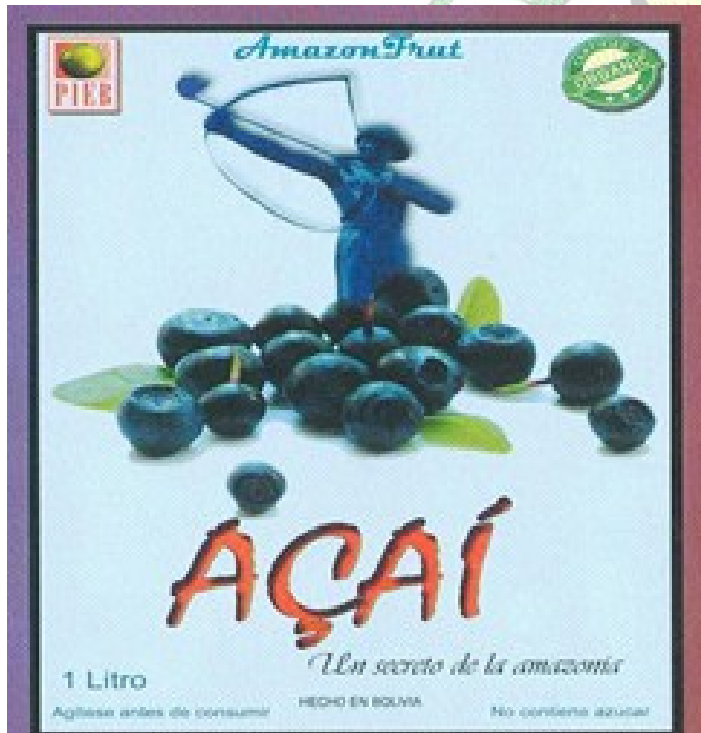


EXPERIENCIA EN LA UNIVERSIDAD AMAZÓNICA DE PANDO

La experiencia se realizó en la Planta Piloto de Procesos Industriales de la Universidad Amazónica de Pando; se utilizó, principalmente, una despulpadora vertical de 20 litros de capacidad y una marmita de 250 litros alimentada a vapor, por medio de la cual se realizó la esterilización y la pasteurización.



EXPERIENCIA EN LA UNIVERSIDAD AMAZONICA DE PANDO





**MUCHAS GRACIAS
POR LA ATENCION**