

SOUL DE AÇAÍ: BANDEJAS BIODEGRADÁVEIS A PARTIR DE CAROÇO DE AÇAÍ E FÉCULA DE MANDIOCA

*Andres Valerio Rodriguez Gomez¹, Kamily Galvão da Silva², Edson Itiel Costa Macêdo³,
Maria Clara Viana de Alencar⁴, Danielle Silva Sales⁵, Danielle Cunha de Souza Pereira⁶*

Resumo: A crescente preocupação ambiental diante do descarte inadequado de resíduos e do uso de materiais de difícil reciclagem, como o isopor, tem impulsionado a busca por alternativas sustentáveis e economicamente viáveis. Nesse contexto, o projeto “Soul de Açaí” propõe o aproveitamento do caroço de açaí — resíduo amplamente descartado na Amazônia — em combinação com fécula de mandioca para a produção de bandejas 100% biodegradáveis e compostáveis. No Brasil, são produzidas anualmente mais de 100 mil toneladas de isopor, das quais menos de 35% são recicladas, enquanto mais de 1 milhão de toneladas de caroços de açaí são descartadas sem destinação adequada. Diante desse cenário, o projeto visa desenvolver uma alternativa ecológica capaz de substituir o isopor e reduzir os impactos ambientais associados ao descarte desses materiais. O protótipo foi desenvolvido e validado quanto à resistência e funcionalidade, apresentando decomposição completa em até 30 dias sob condições ambientais naturais. As bandejas “Soul de Açaí” mostraram-se viáveis para uso em embalagens de alimentos, suporte para mudas e recipientes diversos, aliando inovação tecnológica, sustentabilidade e valorização da bioeconomia amazônica. O projeto está alinhado aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidas (ONU), especialmente o ODS 12 (Consumo e Produção Responsáveis), ODS 14 (Vida na Água) e ODS 15 (Vida Terrestre). Além do impacto ambiental positivo, a iniciativa promove a geração de renda em comunidades extrativistas e produtoras de polpa de açaí, fortalecendo a economia circular e o desenvolvimento sustentável em Roraima. Assim, o projeto “Soul de Açaí” reafirma o potencial dos recursos amazônicos como base para soluções inovadoras, empreendedoras e ambientalmente responsáveis, com possibilidade de expansão para outras regiões da Amazônia.

Palavras-chave: Sustentabilidade; Biotecnologia; Bioeconomia; Resíduos do açaí; Embalagens biodegradáveis.

Apoio financeiro: Startup Inova Biofoods (compra de insumos).

¹Estudante de curso técnico do IFRR/Campus Amajari. E-mail: andres25valerio@gmail.com

²Estudante de curso técnico do IFRR/Campus Amajari. E-mail: kamilygalvao0@gmail.com

³Estudante de curso técnico do IFRR/Campus Amajari. E-mail: itielsson6@gmail.com

⁴Estudante de curso técnico do IFRR/Campus Amajari. E-mail: vianamariaclara3865@gmail.com

⁵Estudante de curso técnico do IFRR/Campus Amajari. E-mail: daniellesales027@gmail.com

⁶Professora doutora do IFRR/Campus Amajari. E-mail: danielle.pereira@ifrr.edu.br