

The Baofood Project



Photo by Leon Pauleikhoff, Unsplash

The BAOFOOD project is an initiative to promote the use, processing and marketing of the baobab tree (*Adansonia digitata* L.) in Kenya and Sudan. The fruit, leaves and seeds of the baobab tree, also known as the monkey bread tree or the upside-down tree, can be used as a food source. The pulp of the fruit, in particular, is highly nutritious, including high amounts of vitamin C, minerals and has pre-biotic and antioxidant characteristics, making it a possible 'superfood'. Despite this potential, baobab is currently underutilised in East Africa due to poorly developed value chains and marketing channels, inconsistent quality of the plant raw material and lack of cultivation and processing methods.

Several research results have already been published as part of the project, investigating the various uses and benefits of baobab, including its potential to improve food security and combat malnutrition. Some of the studies investigated the tree's population structure, morphological diversity and marketing potential, while others examined the nutritional status of people who consume baobab products. In addition, research has been carried out on the processing of non-timber forest products and the authenticity and quality control of baobab pulp. The project is financially supported by the German Federal Ministry of Food and Agriculture.

Project website: <http://baofood.de>

Scientific papers:

<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.133108>

<http://dx.doi.org/10.26855/ijfsa.2021.09.019>

<https://doi.org/10.1007%2Fs00394-020-02447-2>

Proiectul Baofood

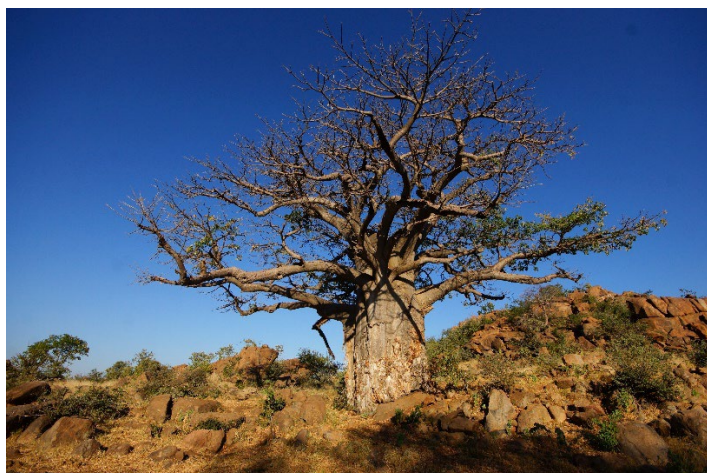


Photo by Leon Pauleikhoff, Unsplash

Proiectul BAOFOOD este o inițiativă de promovare a utilizării, prelucrării și comercializării arborelui baobab (*Adansonia digitata* L.) în Kenya și Sudan. Fructele, frunzele și semințele de baobab, cunoscut și sub numele de arborele de pâine al maimuțelor sau copacul cu susul în jos, pot fi folosite ca sursă de hrană. Pulpa fructului, în special, este foarte hrănitoare, incluzând cantități mari de vitamina C, minerale și are caracteristici pre-biotice și antioxidante, ceea ce o face un posibil "superaliment". În ciuda acestui potențial, baobabul este în prezent subutilizat în Africa de Est din cauza lanțurilor valorice și a canalelor de comercializare slab dezvoltate, a calității necorespunzătoare a materiei prime vegetale și a lipsei metodelor de cultivare și prelucrare.

În cadrul proiectului au fost deja publicate mai multe rezultate ale studiilor care au investigat diferitele utilizări și beneficii ale baobabului, inclusiv potențialul acestuia de a îmbunătăți securitatea alimentară și de a combate malnutriția. Unele dintre studii au vizat structura populației de arbori, diversitatea morfologică și potențialul de comercializare, în timp ce altele au examinat starea nutrițională a persoanelor care consumă produse din baobab. În plus, au fost efectuate cercetări privind prelucrarea produselor forestiere nelemnoase și autenticitatea și controlul calității pulpei de baobab. Proiectul este sprijinit financiar de Ministerul Federal al Alimentației și Agriculturii din Germania.

Pagina web a proiectului: <http://baofood.de>

Lucrări științifice:

<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.133108>

<http://dx.doi.org/10.26855/ijfsa.2021.09.019>

<https://doi.org/10.1007%2Fs00394-020-02447-2>