

DESENVOLVIMENTO DE ALIMENTOS COM REAPROVEITAMENTO DE RESÍDUOS: UMA FORMA DE AGREGAR VALOR NUTRICIONAL.

Congresso Brasileiro Online de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 1ª edição, de 20/09/2021 a 22/09/2021
ISBN dos Anais: 978-65-89908-35-7

MARETTI; MIRIAN CRISTINA¹, CORDEIRO; KELLY ZANINELLI PACINE², SOUZA; MILENA INACIO DE³, MEDINA; LAIS FERNANDA FERREIRA⁴, DOMINGUES; VITORIA NUNES⁵, SANTOS; ESTER FERREIRA DOS⁶

RESUMO

O Brasil é um dos países que mais desperdiça alimentos, participando do ranking dos 10 países que mais perdem alimentos no mundo. Dados publicados por instituições de pesquisa como a EMBRAPA mostram que em torno de 35 a 40% da produção é perdida desde o campo até a mesa do consumidor todos os anos. O reaproveitamento de resíduos de alimentos além de ser uma ação ecológica, torna-se uma forma saudável de conscientizar sobre a importância da reutilização destes alimentos, muitas vezes desperdiçados e que podem contribuir na diminuição da fome, em um país que bate recordes de produção e tem milhões de famintos como o Brasil. Este trabalho tem como objetivo mostrar a importância do aproveitamento integral dos alimentos, utilizando partes usualmente não aproveitadas, conhecidas como resíduos, afim de criar preparações saudáveis e nutritivas, disponibilizando para o organismo os nutrientes contidos nestes resíduos. Quanto a metodologia utilizada, realizou-se pesquisa de artigos científicos publicados no período entre 2011/2021 com o tema: desperdício de alimentos, resíduos de alimentos, vegetais e reaproveitamento de alimentos, nas plataformas de busca Scielo, Google Acadêmico e Pubmed. As preparações foram testadas no Laboratório de Técnica Dietética do Departamento de Nutrição da UNINGA - Centro Universitário Ingá, onde foram utilizados talos, folhas, sementes e cascas de vegetais como frutas, legumes e verduras, além de grãos, farinhas, cereais, óleo vegetal, sal refinado e açúcar demerara no preparo das receitas. Como resultados, foi possível obter utilizando resíduos de vegetais as seguintes preparações: Beijinho de bagaço de beterraba, Compota da entrecasca de maracujá, Bolo de casca de abacaxi, Torta salgada de talos e folhas verdes, Pão de queijo com "Okara" (resíduo extraído da soja em grão), Biscoito de farinha de semente de abóbora, Macarrão tipo 'Espaguete' de talos de espinafre, Bolo de banana com casca, Doce em pasta da entrecasca de melancia e o "Suchá" uma bebida preparada com a casca do abacaxi e chá de hortelã. Pode-se concluir que a criação de novas preparações com resíduos orgânicos de alimentos agrega maior valor nutricional, além de proporcionar variedade de sabores a materiais considerados sub-produtos, bem como é uma forma de minimizar o desperdício destes alimentos, muitas vezes descartados no meio ambiente.

PALAVRAS-CHAVE: Desperdício de alimentos, Resíduos de alimentos, Vegetais, Reaproveitamento de alimentos

¹ UNINGA - Centro Universitário Ingá, professora.mirian.0303@gmail.com

² UNINGA - Centro Universitário Ingá, kelly.zaninelli@gmail.com

³ UNINGA - Centro Universitário Ingá, mihsouza9@gmail.com

⁴ UNINGA - Centro Universitário Ingá, laisfernanda@hotmail.com

⁵ UNINGA - Centro Universitário Ingá, vitorianunes008@hotmail.com

⁶ UNINGA - Centro Universitário Ingá, estersantosmood@gmail.com

¹ UNINGA - Centro Universitário Ingá, professora.mirian.0303@gmail.com
² UNINGA - Centro Universitário Ingá, kelly.zaninelli@gmail.com
³ UNINGA - Centro Universitário Ingá, mihsouza9@gmail.com
⁴ UNINGA - Centro Universitário Ingá, lalaisfernanda@hotmail.com
⁵ UNINGA - Centro Universitário Ingá, vitorianunes008@hotmail.com
⁶ UNINGA - Centro Universitário Ingá, estersantosmood@gmail.com