**8CCHSADGTAPE14**

**CONTROLE DO DESPERDÍCIO PARA APROVEITAMENTO DOS RESÍDUOS NA FEIRA LIVRE DE BANANEIRAS - PB**

Ariana Marinho Bernardino(1) ; Gisely Maria Freire Abílio(3) ; Romario Oliveira de Andrade(2) ; Celene dos Santos Ataíde(4) ; Elisandra Costa Almeida(4) ; Maria José de Figueiredo(4)

Centro de Ciências Humanas, Sociais e Agrárias/Departamento de Gestão e Tecnologia Agroindustrial/PROBEX

Um dos principais problemas das feiras livres é a geração de resíduos orgânicos, devido à falta de planejamento no gerenciamento dos mesmos, bem como a falta de informações dos feirantes. Os resíduos de frutas e hortaliças são, geralmente, desprezados quando poderiam ser utilizados como fontes alternativas de nutrientes, aumentando o valor nutritivo (fonte de fibras) na dieta de populações carentes. O objetivo desta pesquisa foi elaborar produtos a partir de resíduos da feira livre de Bananeiras-PB, bem como verificar a aceitação dos mesmos junto aos consumidores. Foram coletadas amostras dos principais vegetais descartadas na feira livre, sendo: tomate, coentro e alface, onde foram encaminhadas ao laboratório de Controle e Qualidade de Alimentos da UFPB para análises microbiológicas de determinação de Coliformes Termotolerantes, Bolores e Leveduras e *Staphylococcus*. Em seguida, foram coletadas novas amostras e submetidas a processamento, onde a alface e o coentro foram higienizados e desidratados em estufa de circulação forçada de ar, a uma temperatura de 70ºC por 2 horas e o tomate foi extraída a polpa, e transformada em extrato, que após formulação foi dividido em duas porções: Amostra 1 (não condimentada) e Amostra 2 (condimentada). As amostras de extrato foram armazenadas em recipientes esterilizados e rotuladas e, submetidas a análises sensoriais para avaliação de aceitação do produto. A análise sensorial foi conduzida no Laboratório de Analise Sensorial da UFPB, utilizando parâmetros de avaliação quanto à aparência, aroma, sabor, textura e aceitação global, ainda identificando a intenção de compra do produto, através do com o teste de preferência por escala hedônica variando de um a nove pontos, e uma escala hedônica variando de um a cinco pontos. Onde obtivemos os seguintes resultados: a análise microbiológica foi negativa para todos os parâmetros pesquisados; no processamento obtivemos de 180g de coentro in natura, 0,21g desidratado, de 590g de alface in natura, 145g desidratado e 3kg de tomate, 250g de extrato; na análise sensorial obteve-se aceitação moderada de ambas amostras de extrato, uma vez que, não tem maior aceitação devido ao preconceito em saber que a matéria- prima é proveniente de descartes de feiras-livres. Podendo ser empregado no preparo de massas entre outros preparados alimentícios.

**Palavras-chave:** Feira-livre, Desperdícios, Aproveitamento de Resíduos.