

Área Temática: Educação Ambiental

APROVEITAMENTO DE RESÍDUOS DE FRUTAS E LEGUMES COMO FORMA DE COMBATE AO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

Palloma Farias da Silva¹, Jane Enisa Ribeiro Torelli de Souza²,
Flávia de Oliveira Paulino³

Apesar da grande produção de alimentos no Brasil, um dos maiores entraves à segurança alimentar é o desperdício arbitrário de alimentos. Uma vez havendo conscientização que o aproveitamento de resíduos de alimentos é possível, cria-se uma nova perspectiva de educação ambiental e combate ao desperdício de alimentos, além de despertar um novo olhar social e nutricional para o assunto. O objetivo deste trabalho foi difundir conhecimento na área de educação ambiental através do aproveitamento de resíduos de frutas e legumes para produção de alimentos saudáveis e nutritivos. Foi realizado um levantamento bibliográfico sobre a possibilidade de utilização de resíduos que normalmente são desperdiçados diariamente e que possuem potencial para serem aproveitados. Optou-se em trabalhar com dois resíduos muito comuns nos lares paraibanos: a casca de banana e a casca e semente de abóbora. Ambos alimentos geralmente são aproveitados apenas em relação à polpa e desprezadas as demais partes. A partir daí foi desenvolvido um produto doce (bolo com casca de banana) e um produto salgado (pão com casca e semente de abóbora). Foram testados em laboratório diversos protocolos de fabricação de bolo e pão utilizando esses resíduos. As receitas foram padronizadas até a obtenção de alimentos saborosos que pudessem ser replicados no ambiente doméstico. O projeto foi executado na Escola Municipal Governador Leonel Brizola e o público alvo foi de aproximadamente 50 pessoas, com faixa etária entre sete e 65 anos. Estiveram presentes gestores, professoras, funcionários e alunos. O projeto foi executado em duas etapas: apresentação teórica; e degustação dos alimentos produzidos. Na apresentação teórica foram abordados três temas: alimentação saudável, desperdício de alimentos e aproveitamento integral de alimentos. A apresentação durou aproximadamente 40 minutos e foi conduzida pela bolsista extensionista, com linguagem acessível e riqueza de fotos para ilustrar os temas abordados. Foram divulgadas as receitas de ambos produtos desenvolvidos na universidade. Após a apresentação teórica o público foi convidado a degustar os alimentos produzidos a partir de resíduos. Como bebida foi oferecido suco natural de goiaba. Ao final da degustação foi perguntado às pessoas qual impressão delas sobre os alimentos desenvolvidos e se elas estariam dispostas a adotar essa prática em seus lares. O resultado do projeto foi extremamente satisfatório e motivador para ambos os lados, uma vez que a escola se mobilizou e proporcionou a execução do projeto. Houve grande participação e interação do público alvo em relação aos temas abordados. A degustação foi muito satisfatória, com comentários muito positivos em relação à aceitação e sabor dos alimentos. O público se mostrou disposto a replicar e incorporar as receitas em suas rotinas. Muitos informaram que não eram adeptos dessa prática por falta de conhecimento. A equipe da UFPB foi parabenizada pelo público presente e convidada a apresentar o mesmo projeto em outras três escolas públicas do município de João Pessoa. O aproveitamento de resíduos de alimentos como ferramenta para diminuir o desperdício de alimentos é uma alternativa viável e pode trazer muitos benefícios sociais, nutricionais e ambientais à sociedade.

Palavras-Chave: Aproveitamento Integral de Alimentos, Desperdício, Segurança Alimentar.

¹ Acadêmica Bolsista, Curso de Biotecnologia, Centro de Biotecnologia, UFPB – e-mail: pallomasilvaf@yahoo.com.br

² Colaboradora, Centro de Ciência Exatas e da Natureza, UFPB – e-mail: janetorelli@yahoo.com.br

³ Coordenadora, Centro de Biotecnologia, UFPB- e-mail: flavia@cbiotec.ufpb.br