

RESUMO - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: NUTRIÇÃO NA CADEIA DE PRODUÇÃO, NA INDÚSTRIA E NO COMÉRCIO DE ALIMENTOS

APROVEITAMENTO DE SUBPRODUTOS DE LEGUMES PARA PRODUÇÃO DE CHIPS VEGETAIS COMO ALTERNATIVA AO DESPERDÍCIO ALIMENTAR

Aline Mauriam Da Silva Vieira (aline.mauriam@aluno.ufop.edu.br)

Luísa Mara Silva Amaral (luisa.amaral@aluno.ufop.edu.br)

Maria Helena Nasser Brumano (maria.brumano@ufop.edu.br)

Sandra Aparecida Lima De Moura (sandramoura@ufop.edu.br)

O desperdício de alimentos é um problema global que afeta a sustentabilidade, a segurança alimentar e a economia. No Brasil, as perdas são expressivas, sendo ainda mais críticas entre pequenos produtores devido à falta de infraestrutura e acesso ao mercado. No distrito de Santa Rita, Ouro Preto (MG), essa realidade impacta diretamente os agricultores e como estratégia para reduzir o desperdício e gerar renda, a desidratação de tubérculos pode contribuir como forma de inclusão produtiva dessa comunidade rural. Além do ganho econômico, a desidratação dos tubérculos contribui para a sustentabilidade da cadeia produtiva, pois permite o aproveitamento de produtos que não atendem aos padrões estéticos exigidos para a venda in natura. Assim, esse estudo avaliou a viabilidade da produção de chips desidratados tendo como objetivos 1. desenvolver e padronizar o processo de produção, 2. avaliar a composição centesimal, 3. calcular o lucro bruto e valor agregado. Foram utilizados tubérculos (inhame, batata-doce, batata-baroa e mandioca), adquiridos diretamente de agricultores da região. A secagem

convectiva ocorreu em desidratador a gás na temperatura de 60 °C, pesando as bandejas em tempos previamente determinados para traçar as curvas de secagem e definir o tempo de desidratação para cada tubérculo. Foram realizadas análises de umidade, cinzas e proteínas para fins de rotulagem nutricional do produto desidratado. O tempo máximo de secagem foi de 3 horas, mostrando otimização do processo. O teor de proteínas variou pouco entre as amostras, entre 1,44 e 1,52 g/100g. Os teores de cinzas variaram entre 1,24 e 4,78%, revelando diferenças na composição mineral dos tubérculos. A umidade variou de 5,8 a 7,2%, teores que refletem segurança microbiológica. O rendimento dos chips desidratados, após retirada das cascas, variou de 20,9 (inhame) a 32,1% (mandioca), e associados aos custos de produção, e o preço de venda no mercado, foram utilizados para calcular o lucro bruto que variou de 13,28 a 24,38R\$/100 g. Esses valores quando comparados ao preço comercializado in natura (1,50 a 3,50/kg) mostrou que o processo de desidratação proporciona uma alta margem de lucro, além de ser uma alternativa viável para prolongar a vida útil dos tubérculos desidratados, evitando perdas futuras.

Palavras-chave: desidratação tubérculos sustentabilidade pequenos agricultores cadeia produtiva.