



# I Simpósio de Ciência e Tecnologia de Alimentos:

a diversidade da atuação  
profissional e pesquisa no Brasil

06 A 10 DE DEZEMBRO DE 2021

## APROVEITAMENTO DE SUBPRODUTOS DE FRUTAS NA MERENDA ESCOLAR

Lunguinho, Bruna de Freitas<sup>1</sup>; Alecrim, Artur Lacerda<sup>2</sup>; Costa, Erika Estrela<sup>3</sup>; Neto, João Ferreira<sup>4</sup>; Sousa, Bruno Alexandre de Araujo<sup>5</sup>

ÁREA TEMÁTICA: Inovação e Desenvolvimento de Alimentos

### RESUMO

O Brasil é o terceiro maior produtor de frutas do mundo, com 58 milhões de toneladas em frutas produzidas, 5,4% do total mundial. A maior parte dessa produção é consumida internamente e o restante destina-se ao mercado externo. As frutas possuem sabor e aroma agradáveis e nutrientes essenciais que auxiliam na diminuição do risco de doenças, na formação e crescimento das crianças. Dentre esses nutrientes, estão as vitaminas do tipo (A, D, E, K e C) e os minerais (Ca, Mg, Na e K), presentes principalmente nas cascas, onde geralmente não são consumidas, sendo desperdiçadas sem nenhum tipo de aproveitamento, por falta de informação sobre a qualidade nutritiva da casca e/ou o hábito cultural. O desperdício de alimentos no Brasil vem aumentando consideravelmente, desde o momento da colheita até o seu consumo. O projeto foi realizado na Escola Estevam Marinho, localizada no distrito de São Gonçalo, município de Sousa-PB, com total de 280 alunos de Ensino Fundamental II. Inicialmente, foi apresentado à direção da Escola para o conhecimento da proposta a ser executada. No segundo momento, foram expostas as datas do cronograma de execução a direção, impressões de materiais, realização de palestras ministradas para os funcionários e alunos, destacando-se o desenvolvimento do projeto e a importância das características nutricionais e sensoriais contidas na polpa e nas cascas das frutas. Além disso, a apresentação de diferentes maneiras de aproveitamento dos subprodutos das frutas. Em seguida, foram elaborados produtos para a merenda escolar utilizando esses subprodutos no preparo de coxinha da fibra do caju, mousse da casca da manga, bolo da casca da banana e doce da casca do maracujá. Por fim, houve a avaliação desses produtos, por meio de degustação e com fichas avaliativas para que os alunos e servidores anotassem suas opiniões acerca dos ingredientes utilizados. Os produtos foram aprovados por ampla maioria (97%). A execução do projeto provocou o gosto dos alunos e servidores da Escola pelos alimentos elaborados a partir dos subprodutos de frutas, e, principalmente, o interesse em aprender e aproveitar esses importantes subprodutos que, na maioria das vezes, são descartados de maneira inapropriada no meio ambiente.

Palavras-chave: desperdício, frutas, subproduto, aproveitamento.

<sup>1</sup>Graduanda do Curso de Alimentos, Instituto Federal da Paraíba (IFPB). brunalunguinho@hotmail.com

<sup>2</sup>Graduanda do Curso de Alimentos, Instituto Federal da Paraíba (IFPB). erikaaestrela@hotmail.com

<sup>3</sup>Graduando do Curso de Alimentos, Instituto Federal da Paraíba (IFPB). Arturlacerda04@gmail.com

<sup>4</sup>Técnico de Agroindústria, Instituto Federal da Paraíba (IFPB). Joao.ferreira@ifpb.edu.br

<sup>5</sup>Orientador – Prof. Msc. do Instituto Federal da Paraíba (IFPB). bruno.sousa@ifpb.edu.br