

VIII ENEPEX | XII EPEX

CONSUMO DE PARTES NÃO CONVENCIONAIS DE ALIMENTOS: DO CONHECIMENTO CIENTÍFICO A APLICAÇÃO PRÁTICA

Instituição: UEMS - Naviraí

Área temática: Ciências Agrárias – Ciência e Tecnologia de Alimentos

SOUZA, Mariana Aguiar¹ (marianaaguiar1498@gmail.com);

MORATO, Priscila Neder² (primorato@gmail.com);

¹ Discente bolsista PIBIC do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

² Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

Resumo: O agronegócio brasileiro apresenta importante participação no Produto Interno Bruto (PIB), em 2019, representava 21%. No entanto, estima-se que, em média, de 20% a 40% da safra de grãos, de frutas e de hortaliças produzidas no país sejam desperdiçadas entre a produção e o consumidor final. Os subprodutos gerados a partir do processamento dos alimentos, principalmente de frutas, geralmente não possuem um local adequado para o seu descarte, o que acaba produzindo contaminantes ambientais. Com esses impasses, as indústrias estão buscando se mobilizar e encontrar formas que evitem possíveis impactos ambientais por meio do reaproveitamento desses resíduos. Em virtude do que foi mencionado, se faz necessário conhecer e analisar as informações de estudos científicos a respeito do tema. A pesquisa teve como objetivo identificar e avaliar o potencial do consumo de partes não convencionais de alimentos por meio da literatura existente, as aplicações dos resíduos agroindustriais e a prática do aproveitamento integral de alimentos pela população. Foram pesquisadas na literatura científica informações que permitiram: avaliar a composição nutricional e a presença de compostos bioativos nesses resíduos e co-produtos; avaliar os aspectos relacionados à segurança do consumo dessas partes dos alimentos (toxicológico, microbiológico, antinutricional); analisar o potencial de aplicação tecnológica e desenvolvimento de novos alimentos a partir desses resíduos e co-produtos. Iniciou-se a busca de artigos considerando termos de inclusão e exclusão, e termos descritores (“fruit residues AND characterization”, “fruit residues AND toxicity”, “antinutrient AND fruit”, “fruit residues AND technology applications”). As bases de dados utilizadas para a pesquisa foram PubMed e SciELO (Scientific Electronic Library Online). Foram selecionados 1146 artigos, houve uma pré-leitura dos artigos, dando foco aos seus resumos. Posteriormente, os artigos que estivessem dentro dos termos de inclusão passaram por uma leitura integral. Ao final da pesquisa foram selecionados 24 artigos. As cascas e sementes foram os resíduos mais estudados. Além de aplicações em alimentos, pesquisas têm sido voltadas na produção de bioplásticos. A utilização de resíduos e co-produtos é uma alternativa viável pois essas partes, que muitas vezes são descartadas, possuem grande potencial de compostos bioativos, fibras, antioxidantes e até propriedades funcionais. Além disso, é possível perceber um aumento de pesquisas voltadas nessa área, visando o aproveitamento desses resíduos, que contribuem para a saúde humana, na preservação do meio ambiente e no desenvolvimento industrial.

Palavras-chave: manipulação de alimentos, higienização, manipuladores, alimento seguro.

Agradecimentos: ao CNPq, pela concessão da bolsa PIBIC.