

ASPECTOS NUTRICIONAIS E DE CONSERVAÇÃO DE FRUTAS UTILIZADAS

¹GOUVÊA, A. S. (adrieligouvea18@gmail.com); ²ANJOS, A. (piu_floripa@uems.br)

¹Aluna do Curso de Tecnologia em Alimentos-UEMS; ¹Professor/Orientador do Curso de Química-UEMS/Naviraí.

Nos últimos anos, os consumidores estão mais preocupados quanto à escolha dos alimentos e como as frutas e hortaliças são fundamentais na dieta alimentar, o que fez com que o consumo desses tipos de gêneros alimentícios tenha sido incrementado. Após serem processados, os produtos frutíferos devem apresentar atributos de qualidade, mantendo o máximo de suas características nutritivas e sensoriais, como o frescor, aroma, cor e sabor. Neste contexto, quanto mais informações forem obtidas acerca da constituição nutricional das frutas e quais os critérios para sua adequada conservação, facilitam em muito a operacionalidade do processo, bem como o resultado final. Dessa forma, a proposta visa a partir de uma ampla revisão da literatura sobre as características nutricionais das frutas e seus derivados, bem como dos principais aspectos de conservação que devem ser seguidos para esses produtos, ministrar cursos a pequenas comunidades rurais e assentamentos visando transferência de conhecimento. Na primeira etapa deste projeto, foram efetuados levantamentos acerca de assentamentos localizados na região sul do MS, com o cadastramento de grupos de agricultores para os treinamentos. Também foi realizado o reconhecimento do fluxograma do laboratório de processamento de frutas, visando adequar os métodos de conservação. Estes métodos foram pesquisados seguindo especificações técnicas, bibliografias especializadas e normas da área alimentícia, principalmente correlacionadas às frutas e seus produtos, sendo elaborada uma cartilha contendo todas as informações pesquisadas, a qual foi disponibilizada aos agricultores familiares participantes do projeto. Os trabalhos de processamento foram iniciados com o processamento de abacaxi e goiaba. Paralelamente, foram feitas visitas técnicas a fazenda experimental do Projeto em Glória de Dourados e aos assentamentos Juncal (Naviraí) e Aimoré (Glória de Dourados).

Palavras-chave: Frutas e Derivados. Agricultura Familiar. Nutrição. Conservação.

Agradecimentos: Agradecimentos a FINEP, PROEC, FUNDECT), CNPq, UEMS e aos colegas do Curso de Tecnologia em Alimentos da UEMS/Unidade de Naviraí.