



PALESTRAS SOBRE A ALIMENTAÇÃO BALANCEADA UTILIZANDO A PIRÂMIDE ALIMENTAR

BAPTISTA, Gabriel Gutierrez (gabriel29hp@gmail.com)¹ **FEGADOLI, Fernanda Pereira**² (fegadolifernanda@gmail.com); **BORGES, Kênia Cristiane da Silvia**³ (keniaborges7420@gmail.com); **BRITO, Mariana Aparecida**⁴ (britomari12@gmail.com) **BARBOZA, Luana Poiars**⁵ (Luana-poiars@hotmail.com) **AKITA, Fabíola Munhoz Di Loreto**⁶ (fabiola.di.loreto@gmail.com)

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

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

³ Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

⁴ Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

⁵ Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

⁶ Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí

O projeto de extensão “Ciência em Laboratório: Despertando o Saber” teve como objetivo principal o despertar o interesse dos alunos do Ensino Fundamental das escolas municipais a conhecer o curso de Engenharia de Alimentos. Foram elaborados palestras e experimentos para serem apresentados para os alunos do 8º ano. A palestra consistia em uma apresentação e explicação sobre o Leite tanto malefícios quanto benefícios, quanto ao consumo regular do leite de vaca integral, denominada de “Beba mais Leite”, que traz informações quanto a prevenção de doenças como a osteoporose, em face da quantidade de vitamina D que contém; tratou também do auxílio do crescimento e melhoramento do sistema nervoso e controle de pressão. Os experimentos realizados foram escolhidos a partir da palestra já definida, foram definidos dois experimentos sendo o primeiro uma titulação do leite para determinar a acidez do leite por métodos de Dornic (que consiste na determinação da acidez do leite, através de testes que expressam o seu resultado em graus Dornic °D – neste processo é utilizado uma substancia alcalina (NaOH), que é utilizada para neutralizar o ácido do leite e o uso de um indicador adequado permite a realização do teste) e o segundo experimento consistia em um processo químico do leite para a formação de queijo tipo Ricota (que se trata de um tipo de queijo, fabricado a partir do soro do leite, que apresenta baixo teor de gordura. A produção deste tipo de queijo, evita o descarte do soro não tratado em vias fluviais, o que é nocivo ao meio ambiente e, ainda permite que se aproveite as proteínas nele contidas – as albuminas e globulinas, que são coaguladas através do uso do calor e da acidificação, durante a produção da Ricota). Estes experimentos foram realizados em laboratório com auxílio de um responsável pelo local, sendo eles gravados e exibidos durante a palestra.

Palavras-chave: Palestras, Experimentos, Extensão, Leite, Consumo.

Agradecimentos: A Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS) por ter cedido tanto a biblioteca, a sala de informática e o laboratório de química para a realização desse projeto.