PROPRIEDADES DOS ALIMENTOS DEMONSTRADAS ATRAVÉS DE PRÁTICAS DE LABORATORIAIS

BORGES, Kenia Cristiane da Silva[1] (keniaborges7420@gmail.com); **FEGADOLI, Fernanda Pereira**[1] (fegadolifernanda@gmail.com); **BAPTISTA, Gabriel Gutierrez**[1] (gabriel29hp@gmail.com); **BARBOZA, Luana Poiares**[1] (luana-poiares@hotmail.com); **BRITO, Mariana Aparecida de**[1] (britomari12@gmail.com); **AKITA, Fabiola Munhoz Di Loreto da Cruz**[2] (fabiola.di.loreto@gmail.com).

[1]Discente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí;
[2]Docente do curso de Engenharia de Alimentos da UEMS – Naviraí.

O trabalho de extensão "Propriedades dos alimentos demonstradas através de práticas laboratoriais" tem como objetivos despertar e incentivar o interesse dos alunos do ensino fundamental das escolas de Naviraí pela ciência e tecnologia. A Engenharia de Alimentos tem papel fundamental nas atividades relacionadas com química geral, química orgânica, bioquímica, biotecnologia, microbiologia e tecnologias aplicadas nas indústrias de alimentos, por exemplo em processos de fermentação. Foram apresentados os procedimentos para desenvolvimentos de novos produtos alimentícios aos alunos do 8º ano de escolas municipais de Naviraí. É de responsabilidade do Engenheiro de Alimentos a realização de projetos, desenvolvimentos de alimentos, controle de qualidade e segurança na indústria de alimentos. Busca-se sempre a melhoria da qualidade de alimentos, com o aprimoramento das características nutricionais e também torná-los disponíveis e acessíveis à população. Foi apresentado ao público alvo os conceitos, por exemplo, de valor nutricional, macro e micronutrientes e pirâmide alimentar, contribuindo para uma escolha de alimentação mais saudável e advertindo sobre dietas popularmente difundidas. A interação dos acadêmicos de Engenharia de Alimentos da UEMS com os alunos da rede municipal de ensino é de grande importância para atuar na formação do indivíduo, esclarecendo questões importantes sobre os alimentos, como são processados e os cuidados que devem ser tomados para não trazerem riscos à saúde humana. Outro fator destacado foram as análises necessárias para liberação de produtos ao consumidor. A partir de práticas laboratoriais pode ser demonstrado como detectar fraudes em alimentos, como por exemplo, adulteração do leite. Foram apresentados os procedimentos de extração de corantes e aromas naturais e sintéticos, procedimentos de fermentação e defumação, que são importantes na conservação de alimentos e que aumentam sua vida útil. Incentivou-se a leitura de rótulos e tabelas nutricionais ressaltando a sua importância na indústria de alimentos. Atividades de extensão como esta são uma forma de contribuir com a formação de uma sociedade mais informada e menos submissa aos boatos e mitos sobre a alimentação saudável.

Palavras-chave: Pirâmide alimentar, análises, laboratório.

Agradecimentos: Programa Institucional de Bolsa de Extensão (PIBEX) pela concessão de bolsa de extensão ao primeiro autor.