

NOÇÕES SOBRE ASPECTOS NUTRICIONAIS E DE CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS FRUTÍFEROS PARA COOPERATIVAS E ASSOCIAÇÕES SOLIDÁRIAS

Luciana Gomes dos Santos

RESUMO

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 que posteriormente sejam realizados os treinamentos de qualificação. 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 deverá ser disponibilizada aos agricultores familiares participantes do projeto.