



ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA E DA PALATABILIDADE DE ALIMENTOS NÃO CONVENCIONAIS NA PROMOÇÃO DA SUSTENTABILIDADE

Carla Kelly Santos Fioroto¹, Hana Schuroff², Queila Turchetto³, José Eduardo Gonçalves⁴

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição, Centro Universitário de Maringá – UNICESUMAR, Maringá-PR. Bolsista PIBIC/Fundação Araucária-Unicesumar. carlafioroto@gmail.com

² Aluna colaboradora acadêmica do Curso de Nutrição, UNICESUMAR

³ Coorientadora, Especialista, Docente do Curso de Nutrição e Gastronomia, UNICESUMAR

⁴ Orientador, Doutor, Docente do Programa de Mestrado em Promoção da Saúde e de Tecnologias Limpas, UNICESUMAR

RESUMO

São produzidos em média 76,3 milhões de toneladas de resíduos sólidos urbanos por ano no Brasil. Cada pessoa gera em torno de um quilo de lixo por dia, sendo representada a maior parte por lixo orgânico. Em torno de 35% da produção brasileira agrícola é desperdiçada. O aumento destes resíduos é decorrente de uma conduta inadequada nas cadeias produtivas que envolvem o transporte, comercialização e conservação, bem como provenientes do descarte doméstico. Um meio de evitar este desperdício é o Aproveitamento Integral dos Alimentos (AIA). O objetivo do projeto é analisar a composição química das cascas das hortaliças visando o AIA promovendo a sustentabilidade e promoção da saúde. Serão selecionadas algumas hortaliças das quais serão separadas as cascas. Serão analisados os micronutrientes provenientes das cascas por meio da análise química do Cálcio, Potássio, Sódio, Fibras, Fósforo, Vitamina A e Vitamina C. Após, serão desenvolvidas preparações utilizando as cascas, as quais serão avaliadas através do teste sensorial. Dessa forma, espera-se que com os resultados obtidos, sejam promovidos hábitos alimentares mais saudáveis para a população, mostrando como aproveitar corretamente os alimentos e a importância de consumir as partes não convencionais em vez de descartá-las, as quais são riquíssimas em nutrientes, melhorando a saúde da população, visando à promoção da saúde e consequentemente reduzindo o lixo orgânico.

PALAVRAS-CHAVE: Análise Química; Análise sensorial; Desperdício de Alimentos; Micronutrientes; Promoção da Saúde.