



COMPOSTOS BIOATIVOS RECUPERADOS DE RESÍDUOS AGROINDUSTRIAIS NA FORMULAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS: UMA REVISÃO DOS AVANÇOS RECENTES

*Mylena Jenis Rozin Carvalho*¹, *Michelle Regina Barbosa Maciel*², *Rhaira Fernanda Ayoub Casalvara*³,
*Gabriela Lucca Del Angelo*⁴, *Bruna Mayara Roldão Ferreira*⁵, *Rúbia Carvalho Gomes Corrêa*⁶

¹Acadêmica do Curso de Nutrição, Universidade Cesumar - UNICESUMAR. Bolsistas PIBIS/Fundação Araucária.
mylenajenis31@gmail.com

²Acadêmica do Curso de Nutrição, Universidade Cesumar – UNICESUMAR. michelle.barbosa1702@gmail.com

³⁴Mestrandas em Tecnologias Limpas, Universidade Cesumar - UNICESUMAR. rhaira.casalvara@gmail.com;
gabriela-lucca@hotmail.com

⁵Doutorado em Ciência de Alimentos, Universidade Estadual de Maringá - UEM. brunaroldao@outlook.com

⁶Orientadora, Doutora, Docente do Programa de Pós-Graduação em Tecnologias Limpas, UNICESUMAR. Pesquisadora, Bolsista Produtividade do Instituto Cesumar de Ciência, Tecnologia e Inovação – ICETI. rubia.correa@unicesumar.edu.br.

RESUMO

Frutas e legumes são magníficas fontes de nutrientes, com inúmeros benefícios para a saúde. A maioria dos consumidores globais não consome a ingestão diária preconizada desses alimentos. Apesar disso, uma imensa massa de frutas e hortaliças que é produzida e processada pela indústria alimentícia é desperdiçada. Há uma série de possibilidades de recuperação de resíduos e subprodutos de frutas e hortaliças para a fabricação de produtos de valor agregado para atender a demanda dos consumidores por produtos mais naturais e saudáveis, melhorar a sustentabilidade de sua dieta e, não menos importante, reduzir o impacto ambiental. Neste sentido, as abordagens de extração verde podem aumentar a relevância econômica dos produtos naturais obtidos. Técnicas ecologicamente corretas aliadas a matrizes naturais prolíficas podem resultar em formulações bioativas sustentáveis de alto interesse industrial. Considerando o exposto, o presente trabalho visa fornecer uma contribuição atual sobre o desenvolvimento de novos produtos alimentícios baseados nessas matrizes ou seus extratos bioativos, visto que a indústria alimentícia vem investindo pesado na busca por ingredientes naturais para substituir aditivos sintéticos. Para responder à questão norteadora “o que a literatura científica dos últimos três anos traz sobre a aplicação de compostos bioativos recuperados de biorresíduos alimentares no desenvolvimento de produtos alimentícios?” serão utilizadas as bases de dados *Science Direct*, *Web of Science* e *Google Acadêmico*. A busca avançada será realizada com descritores diversos, a fim de compilar o maior número de publicações acerca do tema. Os critérios de inclusão serão: artigos publicados a partir de 2019, trabalhos publicados em revistas de alto fator de impacto e trabalhos disponíveis na íntegra. *A priori*, os critérios de exclusão serão: artigos não indexados, artigos publicados em periódicos editados no Brasil, Tese ou Dissertação. Com a execução desta proposta, espera-se produzir e divulgar conhecimento científico atual sobre os resíduos agroalimentares industriais, com vistas a evidenciar suas potencialidades e incentivar a sua valorização. Não menos importante, espera-se que a realização deste projeto acarrete no crescimento e amadurecimento acadêmico da aluna de iniciação científica, através da aquisição de uma base de conhecimentos em redação científica, uso de bases de dados, e leitura e interpretação de artigos científicos. O que certamente contribuiria para a formação de um bom profissional de Nutrição. Finalmente, pretende-se produzir um artigo científico a ser submetido para um periódico da área de Ciência de Alimentos, ou ainda um capítulo de livro.

PALAVRAS-CHAVE: Antioxidantes; Ingredientes naturais; Química verde; Sustentabilidade alimentar; *Upcycling*.