



COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE FARINHAS OBTIDAS DE RESÍDUOS VEGETAIS DOMÉSTICOS

Pamela H. O. Sampaio¹, Gabriela Avello Crepaldi¹, Maria Lauren Deferrari Arrojo Freitas¹, Rayssa Ferreira Rosso¹, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus Bagé

Andressa Carolina Jacques¹, docente, Universidade Federal do Pampa

pamelasampaio.aluno@unipampa.edu.br

O crescimento populacional vem sendo intensificado, gerando um aumento na produção de resíduos vegetais domésticos constituindo um problema para a sociedade e ao meio ambiente. Diariamente, no Brasil, é desperdiçado cerca de 41 mil toneladas de comida, sendo quantidade suficiente para suprir nutricionalmente 11 milhões de brasileiros. O desperdício é resultado de diversos fatores, sendo 10% da colheita, 30% transporte e armazenamento, 50% comércio e varejo, e 10% proveniente do uso doméstico. Dentre as causas do desperdício, estão: falta de planejamento e informação, divergências de dados com relação a estocagem, armazenamento inadequado, prazo de validade e falta de padronização de processos. Além dos alimentos serem jogados fora, através deles seguem recursos naturais e escassos, como exemplo, 1kg de banana são utilizados 500 litros de água, a casca corresponde 30% a 40% do peso, ao jogar a mesma desperdiça-se até 200 litros de água. As cascas de banana têm 106,6% a mais de potássio que a própria fruta, apresentando um teor de minerais muito elevado em relação ao fruto, contendo quantidades elevadas de vitaminas B6, e magnésio, é rica em fibras que promovem movimentos intestinais, auxiliam na digestão e na prisão de ventre e reduzem os níveis de colesterol no sangue. A mesma é rica em polifenóis e carotenóides, fitoquímicos com ação antioxidante e anti-inflamatória. Já a casca de batata pode ter mais vitamina C do que uma laranja, com grande potencial de concentração de fibras e o potássio, importantes para a digestão e o metabolismo de carboidratos e proteínas, serve também para bloquear a absorção de toxinas que causam câncer no intestino, reduzindo o risco de câncer de cólon e estômago. Essas cascas podem ser utilizadas na elaboração de farinhas, chips, produtos cristalizados, geléias, sopas, brigadeiros, dentre outros. Portanto, a fim de aproveitar os resíduos e aumentar o consumo desses nutrientes, o presente trabalho tem como objetivo, determinar a composição centesimal de farinhas das cascas de banana e batata, a partir de metodologias oficiais. As amostras de cascas de banana e batata foram obtidas através de doações e foram higienizadas com solução clorada à 100ppm de cloro ativo por 15 minutos, secas em fritadeira do tipo Airfryer à 200°C durante 30 min e trituradas com liquidificador doméstico. Foram obtidos resultados de umidade, fibras, cinzas, proteínas e lipídios para farinhas de casca de batata e banana, de respectivamente: 15% e 34%; 28% e 27%; 7% e 7%; 16% e 15%; 0,15% e 12%. Comparando os resultados obtidos das farinhas de batata e banana com a farinha de trigo, a partir da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos, destaca-se o teor de proteínas, onde pode-se observar um elevado conteúdo, visto que a de trigo apresenta 9,8% sendo as farinhas obtidas dos resíduos, em torno de 65% maior. Também destaca-se o alto conteúdo de lipídios da farinha da casca de banana quando comparada a farinha de trigo, sendo em torno de 9 vezes maior, visto que de acordo com a Tabela de composição de alimentos, a farinha de trigo apresenta 1,4%. Outro resultado que destacou-se foi o teor de fibras encontrado, visto que as mesmas podem ser consideradas farinhas com alto conteúdo de fibras, sendo mais de 10 vezes superior à farinha de trigo convencional. Portanto, pode-se concluir que o aproveitamento destes dois resíduos domésticos amplamente utilizados, têm comprovadamente benefícios nutricionais importantes, destacando-se os teores de proteínas, lipídeos e fibras podendo ser utilizados na elaboração de diversos produtos alimentícios.

Agradecimentos: agradeço às instituições que fomentam o trabalho e incentivam a educação: UNIPAMPA e PDA - Programa de desenvolvimento acadêmico.

Palavras-chave: Aproveitamento; Lipídios; Cascas; Fibras; Proteínas.