

PROJETO DE EXTENSÃO REALIMENTA

XXXI Encontro de Extensão

Vitoria Bruna de Sousa Furtado, Giovanna F Silva, Daniely S Araujo, Paola N Nogueira, Andrea C Aquino, Andrea Cardoso de Aquino

O Realimenta é um programa de extensão que atua em parceria com o IPREDE e os departamentos de Engenharia de Alimentos e Gastronomia da UFC, tendo como propósito, levar para as famílias atendidas no IPREDE, auxílio e conhecimento sobre preparo e aproveitamento integral dos alimentos. Dentro desse propósito maior, o Realimenta participa, com parceiros, de atividades como a produção de sopas (programa Prato Cheio), cursos de capacitação, ações para ampliação da produção de sopas, caracterização e elaboração de produtos alimentícios. A etapa abordada no presente trabalho tem como objetivo a caracterização e elaboração de farinhas de resíduos da sopa, bem como a participação na execução do curso "Conversa de Cozinha". Para isso, foi realizada a elaboração de farinhas das cascas de cebola, cenoura e chuchu a partir das etapas de descongelamento, fracionamento, pesagem, secagem, trituração, peneiramento e embalagem. Para avaliar a qualidade das farinhas, foram realizadas análises de pH, sólidos solúveis totais, acidez total titulável, determinação de fenólicos totais e análise de cor. O curso "Conversa de cozinha", com turmas de 20 horas, está sendo realizado com aulas teóricas sobre higiene, biodiversidade, desperdício e aproveitamento integral de alimentos, além de aulas práticas de preparo de alimentos à base de cascas e sementes. As farinhas de cascas de chuchu, cebola e cenoura, apresentaram, respectivamente, pH de 6,10; 5,35 e 6,03; SST de 6,00; 7,00 e 9,00°Brix; ATT de 2,00; 6,00 e 3,50%. As farinhas de casca de chuchu e cenoura ainda revelaram valores de vitamina C de 21,59 e 46,56 mg/100g e fenólicos totais de 558,15 e 858,68mg/100g, respectivamente. Dessa forma, concluiu-se que as farinhas de cascas apresentaram aporte nutricional, sendo indicadas na elaboração de produtos como molhos e temperos. O curso "Conversa de Cozinha" segue em andamento com êxito e assiduidade das alunas.

Palavras-chave: REAPROVEITAMENTO. RESÍDUOS. FARINHAS.