

## Utilização de resíduos vegetais e/ou cereais no desenvolvimento de produtos alimentícios

**Autores:** Ana Júlia Zuse Borges, Gabriela Pereira, Carolina Aline Herpich Holdefer

**Palavras-chave:** Cereais; indústria alimentícia; reaproveitamento; resíduos alimentícios; subprodutos; vegetais.

Resíduos de vegetais e/ou cereais são resultantes do processamento, da industrialização ou do beneficiamento econômico de um produto vegetal. Os subprodutos de vegetais, embora na sua maioria sejam ricos em nutrientes, acabam sendo desperdiçados ou utilizados para fabricação de ração animal. O objetivo do presente trabalho foi aumentar o conhecimento das pessoas em relação à utilização de resíduos vegetais na alimentação humana, bem como a realização de uma revisão teórica sobre o assunto. Para o levantamento dos dados, realizou-se uma pesquisa com cinquenta alunos, dos diferentes cursos e séries do Ensino Médio, do Instituto Federal Catarinense - Campus Concórdia. Por intermédio de um questionário, procurou-se obter respostas acerca do entendimento dos envolvidos em relação a este assunto tão pouco debatido e/ou conhecido nos dias atuais. A revisão teórica sobre o assunto foi realizada por meio de pesquisas em livros e artigos publicados. A pesquisa que abrange todos os cursos e séries do ensino médio do Instituto Federal Catarinense - Campus Concórdia, mostrou que os alunos em geral, detêm pouco conhecimento em relação a utilização de resíduos vegetais e/ou cereais no setor alimentício. Grande percentual dos entrevistados (80%), afirmaram nunca terem ouvido falar sobre o assunto, ao passo que a grande maioria apresentou uma significativa curiosidade em provar alimentos produzidos a partir dos resíduos vegetais e cereais. Por meio da revisão, verificou-se que alguns subprodutos da indústria alimentícia já vêm sendo utilizados na alimentação, como farelo de trigo, soja, arroz e aveia. Baseado nisso, estudos visando a utilização dos resíduos na alimentação humana estão sendo desenvolvidos, como, por exemplo, a utilização da farinha e da polpa de maracujá na caracterização do iogurte e a fabricação de biscoitos tipo cookies, com farinha obtida pelo processamento da polpa de acerola. No entanto, boa parte dos resíduos produzidos na indústria ainda não são reaproveitados, o que representa danos ao meio ambiente e significativo desperdício financeiro. Trabalhos informativos expondo a riqueza de nutrientes e fibras presentes nos resíduos de frutas e cereais, podem incentivar o aproveitamento dos mesmos na alimentação diária. A partir dos dados levantados, conclui-se que existe a necessidade de conscientização, sobre a importância do reaproveitamento de subprodutos vegetais e/ou cereais para a indústria alimentícia e consumo humano.