



TÍTULO DO TRABALHO: TRANSFORMANDO A CASCA EM DELÍCIA SUSTENTÁVEL: A GELEIA DE MELANCIA COMO EXEMPLO DE REAPROVEITAMENTO NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

Autor(es)

Bruna Cristina Zacante Ramos Fávero
Daniela Viana Maciel
Creuza Freires Neres
Suellen Pereira Bertoldo
Sthefane Ramos De Souza
Deborah Scarlet Santos Braga



Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

FACULDADE ANHANGUERA DE BRASÍLIA

3^a MOSTRA CIENTÍFICA

Introdução

No cenário atual onde a conscientização ambiental é importante, e aumenta cada vez mais a busca por práticas sustentáveis, o reaproveitamento de resíduos alimentares é uma estratégia eficaz para reduzir o desperdício e promover a sustentabilidade. Nesse contexto, a utilização das cascas de frutas na produção de geleias tem se tornado uma alternativa criativa e benéfica para o meio ambiente e para a economia. Um exemplo promissor desse aproveitamento é a geleia de melancia feita a partir das cascas dessa fruta. Tradicionalmente descartadas, as cascas da melancia são ricas em nutrientes e possuem sabor doce, que pode ser aproveitado na culinária.

Objetivo

O objetivo desse estudo é analisar os benefícios da utilização da casca da melancia na produção de geleia, avaliando sua viabilidade como alimento, a pesquisa analisa a capacidade nutricional da casca da melancia, avaliando a estabilidade e futuramente a aceitação sensorial da geleia pela população e demonstrar que a utilização da casca dos alimentos ajuda na redução do desperdício alimentar.

Material e Métodos

Foram coletadas cascas de melancias adquiridas em mercado local, sendo selecionadas frutas maduras e de boa qualidade, as cascas foram lavadas com água corrente e higienizadas, as cascas foram cortadas em pedaços pequenos, removendo-se a parte verde e preservando o mesocarpo (parte branca), após isso, os pedaços foram submetidos a um processo de cocção em conjunto com açúcar e suco de limão, conforme receita padrão desenvolvida para a produção de geleias nesse processo a mistura foi cozida em fogo baixo pelo tempo necessário, e após o resfriamento sendo penetrada e embalada em recipientes esterilizados e armazenada em condição controlada de temperatura e umidade.



Anhanguera



Resultados e Discussão

A casca da melancia é rica em fibras, vitaminas A e C, e demonstrou alta atividade antioxidante. Ainda será feita análise sensorial com o público, mas entre os participantes do estudo obteve uma boa aceitação sensorial, com sabor e consistência atraente. A geleia manteve sua qualidade nutricional ao longo do armazenamento sem sinais de deterioração. A casca de melancia apresenta potencial como ingrediente nutritivo e versátil, contribuindo para a redução do desperdício alimentar, seu uso na produção de geleia não apenas oferece benefícios nutricionais, mas também promove a inclusão de receitas sustentáveis na rotina das pessoas.

Conclusão

Os resultados desse estudo destacam o potencial da casca de melancia como um ingrediente alimentar valioso, oferecendo uma opção saborosa e nutritiva aos consumidores, e contribuindo para a redução do desperdício alimentar e incentivando práticas mais sustentáveis na indústria alimentícia.

Referências

GUIMARÃES, M. L. L. ; VIANA, E. B. M. ; SILVA, L. E. da .; ZANUTO, M. E. .; SOUZA, C.C. E. de . Potential of use tropical fruit co-products in the elaboration of new food products. Research, Society and Development, [S. l.], v. 12, n. 2, p. e14312240012,2023. DOI: 10.33448/rsdv12i2.40012. Disponível em:<https://rsdjurnal.org/index.php/rsd/article/view/40012>. Acesso em: 25 April. 2024

SILVA, Ana Paula Andrade da. A IMPORTÂNCIA DO APROVEITAMENTO DE SOBRAS LIMPAS, CASCAS DE LEGUMES E FRUTAS NA DIMINUIÇÃO DA PRODUÇÃO DE LIXO ORGÂNICO.. In: Anais da Mostra de Pesquisa em Ciência e Tecnologia 2017.Anais...Fortaleza(CE) DeVry Brasil - Damásio - Ibmec, 2019. Disponível em: <https://www.even3.com.br/anais/mpct2017/45020-A-IMPORTANCIA-DO-APROVEITAMENTO-DE-SOBRADAS-LIMPAS-CASCAS-DE-LEGUMES-E-FRUTAS-NA-DIMINUICAO-DA-PRODUCAO-DE-LIXO-ORG>. Acesso em: 25/04/2024

