

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

# Autor(res)

Bruna Cristina Zacante Ramos Fávero



FACULDADE ANHANGUERA DE BRASÍLIA OSTRA

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

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.

iscas de melancias adquiridas em mercado local, sendo selecionadas frutas maduras e de boa as foram lavadas com água corrente e higienizadas, as cascas foram cortadas em pedaços ndo-se a parte verde e preservando o mesocarpo (parte branca), após isso, os pedaços foram processo de cocção em conjunto com açúcar e suco de limão, conforme receita padrão a produção de geleias nesse processo a mistura foi cozida em fogo baixo pelo tempo o resfriamento sendo paneirada em palada em recipientes esterilizados e armazenada em



## 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://rsdjournal.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 DIMUNUIÇÃO 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-SOBRAS-LIMPAS-CASCAS-DE-LEGUMES-E-FRUTAS-NA-DIMUNUICAO-DA-PRODUCAO-DE-LIXO-ORG. Acesso em: 25/04/2024



