



FATOR DE CORREÇÃO EM FRUTAS: UM EXPERIMENTO LABORATORIAL

Juliana Cancio¹, Josiane Figueira¹, Nathália Vieira¹, Jéssica Fernandes¹, Gabrielle Vieira¹, Mônica Palomino de los Santos²

Utilizar o alimento em sua totalidade significa mais do que economia. Significa usar os recursos disponíveis sem desperdício, reciclar, respeitar a natureza e alimentar-se bem, com prazer e dignidade. O desperdício alimentar está agregado à cultura brasileira contribuindo para a diminuição dos recursos nutricionais ofertados à grande parte das famílias, sendo este fator agravante nas populações mais carentes. Estudos mostram que tal desperdício está relacionado a vários fatores que vão desde a colheita, manipulação, forma de preparo inadequado, armazenamento, transporte inadequado, hábitos culturais e até mesmo a estrutura e característica diferenciadas de cada alimento. O fator de correção é chamado de indicador de desperdício e é utilizado para determinar a quantidade de alimento que será descartado na alimentação. Determinar e avaliar o fator de correção das frutas. Para a realização do presente estudo foram utilizadas seis frutas de diferentes tipos sendo elas: abacaxi, banana, maçã, manga, mamão e laranja. As frutas foram pesadas, através de uma balança digital (Balança Digital Sf-400 Alta Precisão Eletrônica 1g a 10kg) higienizadas, e posteriormente descascadas a fim de obter o peso bruto (PB). Dando sequência ao experimento, foi efetuada uma nova pesagem sem as cascas e sementes, para que fosse obtido o peso líquido (PL) das mesmas. Estes procedimentos foram desenvolvidos por 3 grupos distintos da disciplina de Técnica Dietética do Curso de Nutrição, cujo intuito foi calcular o fator de correção ($FC = PB/PL$) das frutas em análise, após o resultado foi comparado com valores preconizados pela literatura de acordo com Oliveira, Marchine, (1998). Para a análise do experimento, foi realizada uma média do fator de correção entre os grupos, na qual os resultados foram (mamão=1,29; abacaxi $FC=1,59$; maçã $FC=1,23$; laranja $FC=1,23$; banana $FC=1,60$; manga $FC=1,36$). Observou-se que ao realizar a análise de acordo com a literatura (mamão $FC=1,50$; abacaxi $FC=1,93$; maçã $FC=1,18$; laranja $FC=1,51$; banana $FC=1,66$; manga $FC=1,36$) a maioria das frutas encontraram-se com fator de correção inferior, o que significa menor perda, exceto a maçã. Observou-se que as frutas apresentaram uma discreta diferença no fator de correção quando comparadas entre os grupos manipuladores o que pode ser justificado por partes estragadas em algumas frutas, portanto, tais partes foram

¹ Discentes do Curso de Nutrição

² Doutora, Docente do Curso de Nutrição/URCAMP

removidas. Também vale ressaltar que o descascamento foi realizado por diferentes manipuladores. Destaca-se que a qualidade das frutas adquiridas bem como os manipuladores é uma etapa importante para o controle do FC. A falta de treinamento e inabilidade dos funcionários irá acarretar maiores perdas. Verificou-se durante o experimento diferença discreta no fator de correção das frutas entre os grupos, o que pode ser justificado por partes deterioradas, bem como, a diferença de descasque efetuada por manipuladores distintos. Vale ressaltar a importância da utilização de utensílios (facas e descascadores) de boa qualidade a fim de diminuir estas perdas. Por fim, sugere-se a utilização das partes descartadas das frutas, estas poderão servir de insumo na indústria cosmética, alimentícia e também na fabricação de medicamentos naturais.

Palavras Chaves: Fator de correção; desperdício; cascas.