



ANÁLISE CENTESIMAL E REIDRATAÇÃO DE SOBRAS LIMPAS E SECAS DE VEGETAIS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR

DAMASCENO, G.P¹, CORRÊA J.L.G², FONSECA B.E³

¹Departamento de Ciência dos Alimentos, Universidade Federal de Lavras, Lavras, Minas Gerais, e-mail: gutrunks@bol.com.br

²Departamento de Ciência dos Alimentos, Universidade Federal de Lavras, Lavras, Minas Gerais, e-mail: jefferson@dca.ufla.br

³Departamento de Engenharia de Controle e Automação, Universidade Federal de Lavras, Lavras, Minas Gerais, e-mail: brunoelyzerfonseca@yahoo.com.br

A produção de refeições gera sobras vegetais. Após um trabalho de triagem realizado em uma área de produção de refeições de um hospital denominada unidade de alimentação e nutrição (UAN) localizada na cidade de Lavras – MG, constatou-se que a fase de processamento de alimentos vegetais gera sobras médias mensais de 25% em relação ao alimento bruto. Foi idealizado um projeto de aproveitamento das sobras limpas de cascas de cenoura (500g), pepino (500g), berinjela (200g), talos de brócolis (880g), agrião (200g), rúcula (158g), e cascas e miolos de chuchu (400g), esta mistura foi homogeneizada por multiprocessamento e apresentou teor inicial de umidade em base úmida igual a 91,6 kg/kg. Em primeira etapa, através da secagem em estufa com circulação forçada de ar a temperaturas de 40, 50 e 60 °C, a mistura atingiu teor final de umidade de 0,7 kg/kg em base úmida, e para análise de composição centesimal apresentou 0,24% de lipídeos, 1,17% de fração protéica, 0,79% de cinzas e 6,18% de carboidratos, fornecendo resultados satisfatórios para a produção de uma farinha. Para a segunda etapa foram feitas análises de reidratação da farinha por imersão de 15 g do produto em 100 ml de água destilada em ebulição durante 5 minutos, feita em triplicata, importante para avaliação de qualidade do produto, e quantificação de fibras alimentares solúveis e insolúveis, pois sua presença pode propiciar otimização nos processos intestinais dos alimentos. Do total de carboidratos presentes no produto, mais de 50% é constituído de fibras insolúveis e menos de 1% de fibras solúveis. A reidratação demonstrou que cinco minutos de exposição da farinha em água destilada em ebulição promove a recuperação de aproximadamente 47% do peso desta, comparada ao produto antes da secagem.

APOIO: FAPEMIG