

# SUSTENTABILIDADE E O APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ALIMENTOS EM CARDÁPIOS ESCOLARES

IV Congresso Sul Brasileiro de Alimentação para a Coletividade, 1<sup>a</sup> edição, de 02/06/2021 a 04/06/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-89908-32-6

VEIT; Jéssica <sup>1</sup>, PINHEIRO; Thaís da Luz Fontoura<sup>2</sup>, KERBER; Natalí Vitória Pedroso Kerber<sup>3</sup>, CIELO; Milena Carine <sup>4</sup>

## RESUMO

SUSTENTABILIDADE E O APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ALIMENTOS EM CARDÁPIOS ESCOLARES UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA DO ALTO URUGUAI E DAS MISSÕES (URI), CAMPUS FREDERICO WESTPHALEN (RS) Veit, J\*; Pinheiro, TLF; Kerber, NVP; Cielo, MC. **Introdução:** Uma das diretrizes da sustentabilidade é o aproveitamento integral dos alimentos, o qual entende-se como a utilização total do alimento e de todas as suas partes, incluindo partes comestíveis não convencionais descartadas (cascas, folhas, sementes e talos). **Objetivo:** Esta pesquisa objetivou conhecer as propriedades nutricionais e desenvolver preparações culinárias utilizando talos de beterraba e talos e cascas de cenoura a fim de identificar a aceitabilidade entre escolares. **Metodologia:** Realizou-se uma pesquisa bibliográfica e, na sequência, foram desenvolvidas duas preparações: polenta nutritiva (contendo talos de beterraba e folhas de cenoura) e risoto rosado (contendo talos de beterraba, casca de cenoura e ramos de cenoura). Participaram da análise sensorial, com a aplicação de uma escala hedônica, um total de 114 estudantes de uma escola municipal de ensino fundamental da cidade de Frederico Westphalen (Rio Grande do Sul). **Resultados:** Contatou-se que os talos da beterraba são ricos em betalaínas, um corante natural com caráter antioxidante e com grande tendência à degradação, que por vezes é corrigida através de tratamento térmico. Também possui uma maior quantidade de ferro, potássio, sódio, vitaminas e fenólicos nos talos, em comparação ao bulbo. As partes não convencionais da cenoura (casca e ramo) apresentaram uma composição nutricional relevante, caracterizando-se por serem ricas em fibras, minerais, vitaminas e betacaroteno. Em relação às análises sensoriais percebeu-se que 84 avaliadores da Polenta Nutritiva, um total de 33,3% (n=28) consideraram a amostra ótima, 9,5% (n=8) boa, 23,8% (n=20) regular, 27,3% (n=23) ruim e 5,9% (n=5), avaliou a amostra como péssima. Em relação ao Risoto Rosado, dentre os 30 avaliadores um total de 40% (n=12) consideraram a amostra ótima, 20% (n=6) boa, 20% (n=6) regular, 10% (n=3) ruim e 10% (n=3) avaliou a amostra como péssima. Os índices de aceitabilidade de ambas obtiveram valores de 42,86% (n=36) e 60% (n=18), respectivamente, sendo as amostras consideradas inadequadas para inclusão na alimentação escolar pelos parâmetros de referência preconizados pelo Centro Colaborador de Nutrição e Alimentação Escolar (CECANE). **Conclusão:** É fundamental que a ciência da nutrição e a sustentabilidade unam-se na busca por sistemas alimentares que viabilizem a aplicação efetiva de soluções ambientais e nutricionais adequadas. O aproveitamento integral dos alimentos possui cunho sustentável, pois concomitante ao enriquecimento nutricional tem-se a diminuição dos impactos ambientais e dos índices de desperdícios, redução dos níveis de fome e insegurança alimentar. Somado a isso, é notória a necessidade de uma maior exploração da temática a fim do desenvolvimento de novas preparações que possibilitem a utilização integral dos alimentos no ambiente escolar. Identificar ao final a área e clicar na de pertinência: 1. ( ) Empreendedorismo 2. ( ) Alimentação Institucional 3. ( x ) Escolar 4. ( ) Esportiva 5. ( ) Hospitalidade (turismo, hotelaria, restaurantes comerciais e similares, laser) 6. ( ) Saúde (alimentação hospitalar, Upas, em clínicas, instituições de longa permanência) 7. ( ) Outros

<sup>1</sup> UNIVERSIDADE REGIONAL INTEGRADA DO ALTO URUGUAI E DAS MISSÕES (URI), jessicaveit04@gmail.com

<sup>2</sup> UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA (UFSM), thaispinheirofw@gmail.com

<sup>3</sup> UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA (UFSM), natali.kerber35@gmail.com

<sup>4</sup> UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA (UFSM), milenafozzacielo@hotmail.com

**PALAVRAS-CHAVE:** Aproveitamento Integral dos Alimentos, Desperdício de Alimentos, Alimentação Escolar, Indicadores de Desenvolvimento Sustentável