



USO INTEGRAL DE HORTIFRUTÍCOLAS EM PREPARAÇÕES DIETÉTICAS E RESPECTIVAS AVALIAÇÕES SENSORIAIS

Silva, V. L. M. da¹; Cunha, A. S. B.²; Antunes, A. dos S.²; Tomaz, C. F. S.²;
Santos, E. D. G.²; Carvalho, R. P.²

¹ Instituto de Nutrição Josué de Castro UFRJ - e-mail: vlmathias@terra.com.br

² Instituto de Nutrição Josué de Castro UFRJ / Acadêmicos em Nutrição

O desperdício de hortifrutícolas é complexo estando ligado a vários fatores: técnicas inadequadas de transporte, armazenamento e comercialização, resultando perdas de 30% da produção agrícola ou 50% quando se tratam de verduras e frutas, sendo maiores que os danos causados por pragas (FASOLIN; ALMEIDA; CASTANHO, 2007). O Brasil com vasta extensão territorial permite produção de alimentos diversificada, e o desenvolvimento tecnológico nos direciona ao aproveitamento integral dos alimentos, permitindo alimentação mais nutritiva reduzindo suas perdas (EVANGELISTA, 1989). Nosso objetivo foi elaborar e avaliar a aceitabilidade de preparações dietéticas usando integralmente hortifrutícolas (ARAUJO; GUERRA, 1995). Os alimentos foram adquiridos em supermercados do Rio de Janeiro, higienizados, sanitizados, descascados e seus subprodutos pesados em balança analítica para quantificação (ORNELLAS, 2005 e EVANGELISTA, 1989). Empregaram-se técnicas de preparo e cocção segundo as normas da Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos. Fez-se o porcionamento e distribuição das amostras (20 a 30g) aos julgadores para os testes sensoriais (preferência). Usou-se escala hedônica de nove pontos: 1 - desgostei muitíssimo a 9 - gostei muitíssimo, para avaliação dos atributos. Os dados foram estudados por análise de variância (ANOVA) e teste de Tukey ao nível de significância de 5% (ARANGO, 2005). Para o Índice de Aceitabilidade usou-se critério de decisão de boa aceitação igual ou superior 70% (MEILGAARD; CIVILLE; CARR, 1991). Os Índices dos atributos analisados cor, aroma, consistência e sabor foram: geléia de cascas e polpa residual de goiaba vermelha: 85,22; 83,66; 82,77 e 86,55%; bananada (cascas e fruta) 81,33; 79,66; 82,11 e 82,75%; rocambole salgado de talos e folhas de hortaliças: 78,44; 78,96; 81,23 e 80,40%; casca de laranja cristalizada: 77,55; 77,98; 77,49 e 79,69%, respectivamente. Os resultados encontrados estão acima dos padrões estabelecidos (MEILGAARD; CIVILLE; CARR, 1991). Conclui-se que é viável o uso integral dos alimentos com mais oferta de novas preparações agregadas de maior valor nutricional, melhorando a saúde da população.