

ELABORAÇÃO DE UMA CARTILHA PARA DIVULGAÇÃO DE PRODUTOS A PARTIR DO PROCESSAMENTO DA BANANA

Eduardo Carvalho Dias¹, Samara Mendes Valadares², Samira Mendes Valadares³

¹ Prof. IFTO – Campus Dianópolis. e-mail: eduardo.dias@ifto.edu.br

² Acadêmica de Eng. Agrônoma – IFTO Campus Dianópolis. e-mail: samaravaladares@gmail.com

³ Acadêmica do Ensino médio do Curso de Tecnologia da Informática – IFTO Campus Dianópolis. e-mail: samiravaladares@gmail.com

Resumo: Uma das alternativas para a redução de perdas e aumento da renda na produção de diversas culturas pode ser realizada através do uso do processamento e na transformação de produtos. Entretanto, muitas vezes a falta da informação de como realizar o processo impossibilita que este caminho seja realizado. O projeto tem como finalidade apresentar uma alternativa no aproveitamento do descarte dos frutos de banana fora do padrão comercial do Perímetro Irrigado Manuel Alves, possibilitando a fabricação de diferentes produtos alimentares, proporcionando além do uso e o não desperdício, o aprendizado de diversas técnicas de processamento na transformação dos frutos fora do padrão em alimentos. Para a divulgação das técnicas de processamento e informações dos produtos foram realizadas diferentes ações de extensão, como a construção de uma cartilha com vários produtos derivados da banana, bem como o uso das redes virtuais para divulgação e instrução dos processos, através do envio dos vídeos que apresentam as informações do modo de preparo de diferentes produtos derivados do processamento das bananas verdes e maduras.

Palavras-chave: banana, desperdício, reaproveitamento, cartilha.

1 INTRODUÇÃO

A banana (*Musa sp.*) é a fruta tropical mais consumida no mundo (SOUZA et al., 2011). Pertencente à família Musaceae e apresenta cerca de 30 espécies conhecidas do gênero *Musa*, sendo mais de 700 variedades (ASMAR et al., 2013), sendo a segunda fruta mais produzida no Brasil e estima-se que a produção chegue em torno de 6,3 milhões de toneladas, atrás apenas da laranja, cuja produção está fortemente associada ao processamento industrial de suco concentrado para exportação, respondendo por 15,1% do volume da produção nacional. Além de ser a fruta mais consumida em sua forma in natura também apresenta grande versatilidade para os mais diversos tipos de industrialização, sendo um componente constante na dieta dos brasileiros, inclusive aos de baixa renda devido às suas características sensoriais, alto valor nutritivo e baixo custo. Pode ser empregada na produção de uma variedade de produtos como purê, farinha de banana verde, biomassa de banana, flocos de banana verde (chips), banana liofilizada, banana passa, doce, geléia, suflê, bolos, tortas, sorvete, aguardente, dentre outros produtos (CERQUEIRA DE JESUS et al., 2004).

Segundo Folegatti e Matsuura (2004), as perdas na cadeia produtiva da banana podem chegar a 40% da produção no Brasil e o principal derivado de banana aqui produzido é o purê, que corresponde a 55% do total de produtos industrializados, seguidos da bananada (20%), banana-passa (13%), flocos (10%) e chips (2%). Assim como outras frutas, a banana oferece várias possibilidades de industrialização, que produzem uma grande variedade de produtos bastante diferenciados entre si. No âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional, Benevides et al. (2006) salientam que ocorre um incentivo ao desenvolvimento de novos produtos por órgãos fomentadores de pesquisa, visando o repasse dessas tecnologias para a comunidade em geral, considerando a banana uma fruta possuidora de um grande valor nutricional, com alta fonte de energia, apresentando elevado teor de carboidratos e açúcares. Além disso, também detém boas quantidades de minerais como o potássio, sódio, magnésio,

cálcio e fósforo. Com relação às vitaminas, a banana possui boas quantidades de vitamina A, B1 (tiamina), B2 (riboflavina) e C.

2 OBJETIVOS

Diante do exposto, o trabalho tem como objetivo divulgar e ensinar como produzir diferentes alimentos a partir do aproveitamento e processamento da banana, através da apresentação de vídeos para capacitação de forma online, e da confecção de uma cartilha que possibilite o acesso a receitas tanto no forma online como na forma impressa. Serão desenvolvidos e apresentados diferentes produtos para serem reproduzidos e assim a partir do processamento da banana, elaborar diversos alimentos que podem complementar a dieta da comunidade local através do uso de produtos oriundos dos arranjos produtivos locais, gerando emprego e renda, através do aproveitamento dos frutos que seriam descartados, promovendo, portanto um processo de produção mais sustentável.

3 JUSTIFICATIVA

A alimentação alternativa possibilita o aproveitamento mais racional de recursos naturais ao eliminar o desperdício de alimentos e parte de alimentos com grande poder nutritivo (CARLOS VAZ, 2009). Portanto, a alimentação alternativa é uma estratégia de combate à fome e desnutrição, colocada especialmente para as classes populares cujo acesso aos alimentos muitas vezes são limitados. O desperdício de alimentos causa um grande impacto na sociedade e no meio ambiente.

Diante da adoção de medidas para a prática do consumo consciente através de ações de extensão tecnológica na orientação da população em relação à alimentação em geral, permite-se que as perdas podem ser consideradas se observadas em toda cadeia produtiva, e estabeleça a consciência da necessidade do aproveitamento, tanto dos alimentos de maneira integral quanto na possibilidade de transformação dos resíduos na fabricação de diferentes produtos alimentícios.

A informação muitas vezes não é disponibilizada de forma abrangente, entretanto, no projeto pretende-se colocar através de uma cartilha e de vídeos instrutivos, proporcionando uma condução mais adequada no desenvolvimento dos processos das receitas, para a obtenção de um produto bem elaborado, a fim de garantir uma padronização do método de fabricação e das boas práticas de produção no processamento da banana.

4 METODOLOGIA DE TRABALHO

A primeira etapa do trabalho consistiu em definir o objetivo da cartilha, pelo fato de tratar-se de um instrumento educacional informal. Segundo Santos (2004), a pesquisa de campo é aquela que recolhe as informações e apresenta de forma descritiva, a partir de uma análise realizada pelo pesquisador. A segunda etapa consistiu na realização de uma pesquisa bibliográfica através da busca de informações sobre os pontos a serem apresentados, para que além das receitas selecionadas, considerando diferentes variedades e formas de maturação da banana, apresentando equipamentos e procedimentos de produção utilizando como ferramenta de extensão a cartilha e vídeos como materiais de divulgação na forma escrita ou virtual.

A importância de desenvolver um material didático é para que possa ter ao mesmo tempo um instrumento de fácil acesso e instrutivo, bem como um informativo técnico para pessoas que se interessam pelo uso da banana na produção de alimentos. Sendo assim a cartilha pode contribuir para facilitar o acesso em diversas e diferentes receitas na elaboração

de produtos alternativos derivados a partir do processamento da banana.

A coleta de informações na produção da cartilha possibilitou uma grande variedade nas preparações das receitas, considerando a cultura da culinária tradicional, por ser um alimento barato, além de gerar uma economia no orçamento familiar, bem como na possibilidade da elaboração de novos doces, salgados, utilizando o fruto, o purê, a casca, a biomassa, dentre outros.

5 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Através dos projetos de extensão desenvolve-se um processo educativo, cultural, político, social e tecnológico, que promove a articulação com a pesquisa, o ensino e a extensão através da prática acadêmica, conectando o Instituto à sociedade por meio da transferência dos conhecimentos gerados e da troca de experiências, que articula teoria e a prática, produzindo novos saberes e possibilitando diferentes experiências nos contextos sociais, econômicos e culturais, favorecendo a formação integral dos estudantes e contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da região. Vários produtos podem ser desenvolvidos como uma forma alternativa e viável para complementação alimentar segura e de baixo custo utilizando a banana como matéria prima para elaboração de produtos alternativos na inserção em comunidades de baixa renda com o desenvolvimento de processos de produção, possibilitando a diversificação na produção da agricultura familiar através de um arranjo produtivo local.

O resultado foi realizar a divulgação na forma da cartilha e de modo virtual. Foram feitos vídeos curtos para explicação de cada processo de produção, como a partir de boas práticas de fabricação, bem como a forma de utilização dos equipamentos necessários. O trabalho de extensão mostra como podemos fazer o aproveitamento das bananas que seriam descartadas, através da geração e produção de alimentos alternativos, possibilitando e pensando a produção desta cultura de uma forma mais sustentável.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O material desenvolvido é uma contribuição importante para o público que se interessa pelo aproveitamento da banana, sendo que assim podemos estabelecer um mecanismo de divulgação do processamento da banana, trazendo neste sentido uma forma de redução nas perdas pós-colheita, possibilitando uma maior agregação de valor ao produto, permitindo uma diversificação da produção para a agricultura familiar, com objetivo também de atender um mercado no consumo de produtos mais saudáveis, a partir de arranjos produtivos locais. É importante desenvolver um material instrutivo, didático e acessível para que se possa estabelecer uma maior integração da Instituição de ensino, pesquisa e extensão com a comunidade, sendo que a cartilha e os vídeos permitem a divulgação virtual.

REFERÊNCIAS

ASMAR, S. A. et al. **Changes in leaf anatomy and photosynthesis of micropropagated banana plantlets under silicon sources**. *Scientia Horticulturae*, v. 161, p. 328-332, 2013.

BENEVIDES, C.M.J. et al. Uso de farinha mista de trigo e semente de abóbora (*Cucurbita maxima*) na elaboração de pão francês. In: **CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**, 20, 2006, Curitiba. Anais...Curitiba: SBCTA, 2006.

CARLOS VAZ, J. **Combate a fome com alimentação alternativa.** Disponível em:<http://www.ptpr.org.br/documentos/pt_pag/P%C3%B3lis/Desenvolvimento%20Social/Nr.%20004%20%20Combatendo%20a%20Fome%20com%20Alimenta%C3%A7%C3%A3o%20Alternativa.pdf> Acesso: 21 out. 2021

CERQUEIRA DE JESUS, S.; FOLEGATTI, M.I.S.; MATSUURA, F.C.A.U.; CARDOSO, R.L. **Caracterização física e química de frutos de diferentes genótipos de bananeira.** Bragantia. V.63, n.3, 1-10, 2004.

FOLEGATTI, M.I.S.; MATSUURA, F. C. A. U. **Banana: processamento.** Embrapa Mandioca e Fruticultura Tropical, 2004. Disponível em:<http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/recursos/Livro_Banana_Cap_13IDPA3643xufd.pdf> . Acesso em: 05/10/2021.

SANTOS, J.C. et al. **Processamento e avaliação da estabilidade da farinha de banana verde.** Exacta, v. 8, n.2, p.219-224, 2010.

SOUZA, M. E. et al. **Crescimento e produção de genótipos de bananeiras em clima subtropical,** Ciência Rural v.41, n.4, p.581-591, 2011.