

Tecnologia e Produção

Maracujá e Açaí de Juçara: da colheita ao processamento

João Alfredo Silva Fraiberger, Juliana Davoglio Stradioto e Flávia Santos Twardowski Pinto*
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - *Campus* Osório

Segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura cerca de 1,3 bilhão de toneladas de alimentos produzidos para o consumo humano são desperdiçados anualmente. O Brasil é considerado um dos dez países que mais desperdiçam comida no mundo além de produzir 26% de comida a mais do que os brasileiros necessitam. Atualmente, 64% do que se produz é perdido no decorrer da cadeia produtiva sendo 20% na plantação, 8% no transporte e armazenamento, 15% na indústria de processamento, 1% no varejo e 20% no processo culinário e hábitos alimentares. Nesse contexto, o Litoral Norte do Rio Grande do Sul apresenta grande diversidade de alimentos cultivados, como frutos e cereais. Entre os frutos, podemos ressaltar a produção do maracujá-amarelo ou azedo (*Passiflora edulis*) e o fruto da palmeira juçara (*Euterpe edulis* Martius). A partir desses frutos é extraída a polpa, aproveitando parte do fruto. A partir de uma demanda dos agricultores ligados à Organização não governamental Ação Nascente Maquiné (ANAMA), este trabalho está realizando um estudo para padronizar o processo de produção de polpas bem como realizar um melhor aproveitamento das partes dos frutos não utilizadas. Para tanto, o grupo vem acompanhando as famílias de agricultores desde o processo de colheita dos frutos até a produção de polpas. Oficinas vêm sendo realizadas junto à comunidade onde há a troca de saberes acerca de boas práticas de produção e aproveitamento dos resíduos não utilizados. A padronização dos processos de higienização dos frutos e utilização de sanitizantes já foi concluída. A padronização da quantidade de sólidos solúveis nas polpas está em fase de conclusão, com oficina marcada para o início de outubro. Os resíduos do açaí de juçara foram estudados na produção de farinha e carvão ativado; já com os resíduos do maracujá obteve-se pectina. A transferência das duas últimas tecnologias será discutida nas oficinas de dezembro. Os benefícios do projeto não se limitam apenas a comunidade externa, mas também aos estudantes envolvidos, não apenas por se relacionar diretamente com as disciplinas de química, biologia, matemática, física, produção e qualidade, mas também por promover a oportunidade de fomentar a extensão tecnológica fazendo com que os conhecimentos adquiridos e produzidos pelos estudantes possam beneficiar o meio em que eles estão inseridos.

Palavras-chave: Açaí De Juçara. Maracujá. Processamento. Resíduos.

*Orientador