



AVALIAÇÃO DE PERDAS NO PRÉ-PREPARO DE SALADAS CRUAS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Vicki Dani de Sousa Oliveira ¹

Vanessa Pereira Vasconcelos ²

Livia Christine Santana e Silva ³

Clélia de Moura Fé Campos ⁴

INTRODUÇÃO: Há uma relação inversa entre o consumo de frutas e hortaliças e a menor incidência de doenças crônicas não transmissíveis (DCNT). Frutas e hortaliças, além de fornecerem componentes importantes para desempenharem funções básicas do organismo, são fontes de compostos bioativos diretamente associados à prevenção de doenças. As hortaliças são compreendidas geneticamente pelas partes comestíveis das plantas: raízes tuberosas, tubérculos, caules, folhas, flores, frutos e sementes. São consumidas geralmente sob a forma de saladas, ensopados, condimentos, etc. Com o intuito de se obter um melhor aproveitamento na alimentação, as hortaliças são submetidas a operações culinárias que constam de limpeza, subdivisão e cocção, sendo influenciadas sobre a porcentagem de perdas, e isso depende das aparas e grossura das cascas removidas. Tal fato pode ocasionar um desperdício, conhecido pela perda decorrente da adoção de hábitos e costumes menos cuidadosos ou de procedimentos inadequados de produção ou administração.

OBJETIVOS: Avaliar o desperdício no pré-preparo de saladas cruas em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

METODOLOGIA: Foi realizada uma pesquisa de campo, descritiva, com abordagem quantitativa, de caráter transversal, no Restaurante Universitário-I (RU-I) da Universidade Federal do Piauí, situada na cidade de Teresina-PI. Foi calculado o índice de partes comestíveis das saladas por meio de comparação do peso bruto de cada componente da salada crua recebida do fornecedor como o peso das aparas descartadas pelos colaboradores da UAN.

RESULTADOS E DISCUSSÃO: Os resultados encontrados no desperdício de acelga e alface (20,8%) foram maiores quando comparados aos resultados encontrados por Michele Vanin e Daiana Novello (2008). O percentual de desperdício do repolho e do abacaxi foram altos. A perda média do repolho, conforme o levantamento do Centro de Agroindústria de Alimentos da Embrapa, é de 35%. Logo, o valor encontrado (34,1%) foi coerente com a literatura. Por outro lado, a perda média do abacaxi, segundo esse mesmo levantamento da Embrapa, é de 20%, enquanto o encontrado no presente trabalho foi de 61,4%. Esse alto percentual pode indicar um manejo inadequado durante o pré-preparo que pode estar associado a negligências na conferência no recebimento dos produtos ou no descascamento das frutas, má qualidade dos vegetais comprados, falta de critérios na seleção das folhas a serem consumidas e ainda falhas na regulação das geladeiras que conservam os hortifrúteis.

CONCLUSÃO: Com base nos resultados, verificou-se que há grandes perdas de vegetais no pré-preparo das saladas, principalmente para o abacaxi e a acelga. Tais dados indicam falhas na manipulação e conservação desses produtos, o que pode interferir na qualidade da alimentação, bem como no fornecimento e/ou custo do serviço. O treinamento dos funcionários quanto às boas práticas de manipulação e aproveitamento de alimentos pode ser uma opção para reduzir o desperdício e os custos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

1 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI - 2 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI - 3 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI - 4 - UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ - UFPI.