

BOLSISTAS CNPQ

PRODUÇÃO DE DOCES A PARTIR DE CASCAS INUTILIZADAS

Autores: Katharina Wickboldt, Marta Rahal Silveira e Profa. Rita Helena Moreira Seixas

Ano/série: 1 ano médio integrado

Instituição: Instituto Federal Sul-Rio-Grandense, Visconde da Graça - Curso Técnico em Agroindústria, Campus Pelotas/RS

A alimentação pobre em nutrientes está cada vez mais presente na mesa da população. Uma característica marcante é que não há tempo para se ter uma alimentação mais adequada; entretanto, isso se torna prejudicial às pessoas nas mais variadas formas. Com o presente trabalho busca-se mostrar como é simples ter uma alimentação mais regular, quanto à variedade de alimentos, como por exemplo, o doce feito através da reutilização de casca de banana (muitas vezes descartada), que é um produto simples e rápido de ser feito. Considerada como o segundo fruto mais consumido no Brasil, a banana é fonte aceitável de vitaminas A e C, fibras e Potássio. Para a produção do doce foi utilizado a casca de oito bananas caturra grandes e duas xícaras de chá de açúcar cristal. Para o preparo primeiramente cozinhamos as cascas da banana em um pouco de água, o suficiente para cobri-las, até ficarem moles. Logo após foram trituradas no liquidificador, para serem cozidas com o açúcar em fogo médio, até chegarem ao ponto. Por fim, coloca-se em um recipiente para esfriar e tampa-se. Os resultados experimentais mostraram que o doce feito a partir da casca de banana teve boa aceitação. Em virtude do que foi mencionado é imprescindível que todos se conscientizem de que muitas vezes podemos ter uma alimentação rica em nutrientes a partir do aproveitamento de materiais que seriam descartados.

Palavras-chave: alimentação, nutrientes e reaproveitamento