

AValiação DO DESPERDÍCIO DE HORTALIÇAS E FRUTAS EM UM RESTAURANTE COMERCIAL DE VIÇOSA, MG

Vanessa de Paula Teixeira¹; Conceição Angelina dos Santos Pereira²; Cristiane Fonseca Sampaio³

Resumo: *O desperdício de alimentos no Brasil é grande, pois a cultura brasileira ainda desconhece as formas de aproveitamento integral dos alimentos, bem como seus valores nutritivos. As hortaliças e frutas são ricas em vitaminas, fibras e minerais, mas isso é perdido quando são retirados as cascas, sementes e talos. A fim de minimizar essa situação, cada restaurante deve fazer o seu fator de correção, que prevê as perdas inevitáveis ocorridas durante a etapa de pré-preparo. Este trabalho teve como objetivos verificar a quantidade que um restaurante comercial gera de desperdícios de hortaliças e frutas; determinar o fator de correção; e verificar quais as formas de aproveitamento, a qualificação da mão de obra e a qualidade dos equipamentos utilizados. Para a coleta de dados, foi usada uma balança com capacidade para cinco quilogramas e pesados as hortaliças e frutas limpas e em seguida as aparas, cascas e talos. Após calcular o fator de correção, percebeu-se que algumas hortaliças e frutas tiveram valores menores que os mencionados na literatura e outras maiores. Um dos motivos desses valores se deve à falta de treinamento da mão de obra e utensílios danificados e sem manutenção. Verificou-se também que ainda é pouco o aproveitamento integral das hortaliças e frutas, jogando grande parte no lixo. Ações eficazes devem ser criadas, a fim de minimizar esses problemas, garantindo refeições mais saudáveis e nutritivas para os consumidores.*

Palavras-chave: desperdício; fator de correção; aproveitamento.

Introdução

As hortaliças e frutas têm seus valores nutritivos, porém perde-se muito desse valor quando são retirados as cascas, sementes e talos. É nesse desperdício tão comum e “normal” das cozinhas domésticas e

¹ Graduanda do curso de Nutrição – FACISA – e-mail: vapaulat@yahoo.com.br;

² Professora do curso de Nutrição – UFV – e-mail: csantos@yahoo.com.br; ² Professora do curso de Nutrição – FACISA – e-mail: csampaiofonseca@gmail.com

institucionais que escoam valores significativos da economia alimentar (ORNELLAS, 2007).

A fim de minimizar perdas dessas partes inaproveitáveis que são jogadas fora, é que se torna necessário determinar o fator de correção, que prevê as perdas inevitáveis ocorridas durante a etapa de pré-preparo, quando os alimentos são limpos (folhas murchas, queimadas), descascados (casca e talos), desossados (ossos) ou cortados (aparas). Esse fator é uma constante para determinado alimento de mesma qualidade e é decorrente da relação entre peso bruto do alimento, conforme adquirido, e peso líquido, depois de limpo e preparado para utilizar (ORNELLAS, 2007).

Os elementos que mais influenciam no fator de correção são, além do tipo de alimento a ser produzido, o tipo de preparação, os treinamentos realizados com os funcionários, os equipamentos utilizados e a qualidade da matéria-prima utilizada (RIBEIRO, 2002).

Este trabalho teve como objetivos verificar a quantidade que um restaurante comercial gera de desperdícios de hortaliças e frutas; determinar o fator de correção; e verificar as formas de aproveitamento, a qualificação da mão de obra e qualidade dos equipamentos utilizados.

Material e Métodos

Para a execução deste estudo, foi escolhido um restaurante comercial da cidade de Viçosa, MG, que atende diariamente a uma clientela de 250 usuários.

O restaurante possui serviço de alimentação do tipo *self-service*. Os dados foram coletados durante seis dias. Foi usada uma balança da marca triunfo, com capacidade de cinco quilogramas, para a pesagem das cascas, sementes e talos das hortaliças e frutas.

A pesagem foi realizada, pesando as hortaliças e frutas inteiras, antes mesmo de serem realizadas a higienização e manipulação, para obtenção do peso bruto, e, depois dessas já limpas, ou seja, higienizadas e descascadas é que foram pesados, cascas, sementes e talos, tudo que não é usado para a fabricação das refeições, para obtenção do peso líquido. Em seguida, foi calculado o fator de correção de cada alimento que foi utilizado e foram feitas várias observações com relação à mani-

pulação desses alimentos pelos funcionários, à averiguação de aproveitamentos das sobras aos equipamentos e utensílios de trabalho.

Resultados e Discussão

Analisando os fatores de correção das frutas: maçã (1,13), melancia (1,49), abacaxi (1,53), manga (1,47), uva (1,01), goiaba (1,02), pera (1,08) e laranja (1,31) apresentaram valores menores, quando comparado com Ornellas (2007). Já o melão (1,65) e a banana (1,69) apresentaram índices maiores. A maçã, uva, goiaba e pera tiveram fator de correção menor, por causa do fato de todas serem usadas com a casca nas preparações. Foram retirados apenas a semente e “pendão” (pedúnculo).

Ornellas (2007) citou que o fator de correção da melancia é 2,17; no entanto, foi encontrado o valor de 1,49.

Philippi (2003) recomendou que cada unidade de alimentação tenha definido seus valores para o fator de correção, ou indicador de parte comestível, como é chamado pela autora, pois dificilmente esses índices obtidos serão iguais, dada a grande variabilidade das condições, para obtenção do alimento na forma desejada.

O fator de correção determinado para o mamão (1,72) foi menor do que o já apresentado em estudos; porém, notou-se que esse fator pode ainda ser reduzido, caso use utensílio como descascador manual, pois esse permite fazer o descasque de maneira uniforme. Com a faca é mais difícil manter uma padronização do corte.

Notou-se que o broto de feijão, a cebolinha e o tomate tiveram o fator de correção igual a um, uma vez que essas hortaliças não têm sobras limpas; o alimento é usado integralmente. No caso do tomate, as aparas retiradas são armazenadas em sacos plásticos fechados, sob refrigeração para posteriormente ser feito molho vermelho. O broto de feijão é adquirido em embalagens fechadas e refrigeradas, comprando-se a quantidade certa para ser utilizado, por isso também não há perdas.

Os fatores de correção determinados para as hortaliças: beterraba (1,16), batata-inglesa (1,22), cenoura (1,30), alface (1,46), berinjela (1,29), salsinha (1,37), vagem (1,19), agrião (2,03), coentro (1,86), batata-baroa (1,44), brócolis (3,20), quiabo (1,32) e jiló (1,39) foram maiores em comparação com Ornellas (2007). Vale salientar que a alface teve seu fator

de correção igual 1,46, enquanto esse autor a coloca entre 1,09 e 1,33; porém, pode-se perceber que a alface foi deixada dentro do refrigerador apenas em uma vasilha sem tampa, não estando devidamente armazenada, fazendo com que essa de um dia para o outro queimasse com a temperatura do refrigerador. Percebeu-se que os funcionários não têm a consciência de desperdícios e o comprometimento com o restaurante. O mesmo caso aconteceu com o brócolis, que apresentou elevado fator de correção (3,20), quando analisado com Ornellas (2007), que apresentou 2,12. Esse elevado fator ocorreu em consequência de deixar o alimento no refrigerador por mais dias, sabendo que essa hortaliça tem vida útil curta.

Como afirma Vaz (2005), o fator de correção é influenciado pela qualidade da matéria-prima recebida, pelas condições de armazenagem, pela manipulação no pré-preparo e pelas perdas na cocção. A equipe operacional deve estar comprometida em tornar esses valores constantes, por meio de controle das perdas que ocorrem em cada fase do processo de produção.

A beterraba também teve fator de redução, pois essa, na grande maioria das vezes, é servida cozida, uma vez que a aceitação é melhor. Essas são cozidas em água em ebulição e somente depois de resfriadas que suas cascas são retiradas.

Observou-se que algumas hortaliças eram descascadas com faca e outras com descascador; quando realizado com a faca, as cascas ficam mais grossas, não tendo uniformidade, perdendo-se assim muito das hortaliças e frutas. A opção de uso de facas ou do descascador fica por conta do funcionário, que usa normalmente aquele que está mais próximo das mãos.

O descascador manual possui lâminas próprias e afiadas, deixando o alimento mais uniforme e aproveitando-se mais; entretanto, é importante dizer que, de acordo com a força e profundidade que é inserido no alimento, esse utensílio pode tirar cascas mais grossas; por isso, todos os envolvidos devem estar treinados para exercerem a função e fazer o uso correto dos equipamentos disponíveis.

Nesta pesquisa, o descascador, apesar de ser muito útil, estava desgastado, tendo algumas partes danificadas. De acordo com a Anvisa (2004), os equipamentos e utensílios devem ser mantidos em adequado

estado de conservação e serem resistentes à corrosão e às repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Conclusões

O acompanhamento deste estudo mostrou que há algumas formas de aproveitamento de alimentos, mas essas, ainda, são pequenas, tendo em vista que muitas aparas são jogadas fora e que poderiam ser aproveitadas nas refeições.

O fator mão de obra necessita de treinamentos constantes, a fim de minimizar o desperdício de hortaliças e frutas. Deve haver manutenção preventiva nos equipamentos e utensílios, pois o mau funcionamento desses não trará bons resultados, aumentando risco ao trabalhador e também contribuindo para o desperdício ainda maior.

É importante criar ações governamentais, como legislações, a fim de evitar o grande desperdício de alimentos que são jogados literalmente no lixo todos os dias, tanto em restaurantes com em domicílios.

Referências Bibliográficas

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA). **Decreto no 3.029, de 16 de abril de 1999. Resolução no RDC 216 de setembro de 2004.** Brasília: Ministério da Saúde, 2004. 11 p.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética.** Barueri: Manole, 2003. 390 p.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética:** seleção e preparo de alimentos. 8.ed. São Paulo: Atheneu, 2007. 276 p.

RIBEIRO, C.S.G. **Análise de perdas em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) industriais:** estudo de caso em Restaurantes Industriais. 2002.145f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção)-Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

VAZ, C. S. **Alimentação de coletividade:** uma abordagem gerencial. Brasília: Lid, 2002. 206p.

