

PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

Ícaro Pereira Silva¹, Kaline Maria de Melo Oliveira², Cláucia dos Santos Correa³

Resumo: O projeto de processamento de produtos de origem vegetal foi elaborado com o intuito de amenizar a grande perda na produção dos agricultores da vicinal 13, localizada no município de Rorainópolis – RR, pois esses agricultores ligados a agricultura familiar sofrem com uma excessiva perda de produção, baixo valor de mercado dos produtos e por vezes tem que arcar com os prejuízos da lavoura. Além do exposto existe a presença da praga quarentenária mosca da carambola que deixa impossibilitado o tráfego de alguns vegetais *in natura* para fora do estado. Apesar da vicinal estar situada próximo a sede de Rorainópolis, é sabido que grande parte da produção não é absorvida pela comunidade local, nesse sentido o projeto teve como objetivo transmitir conhecimento para os agricultores quanto ao processamento de produtos de origem vegetal, apresentar importância do processamento vegetal, ensinar técnicas de higiene e armazenamento, ensinar técnicas de processamento simples e de baixo custo, introduzir as boas práticas de fabricação, reduzir as perdas de alimentos produzidos, agregar valor aos produtos e aumentar renda dos agricultores familiares. Para execução desse projeto foi realizada inicialmente uma visita na comunidade vicinal 13 no dia 18 de agosto, com o intuito de descobrir os principais vegetais produzidos e cadastrar famílias interessadas em participar do projeto, ao final da visita 13 famílias foram cadastradas. Posteriormente foi realizada outra visita, para dar início ao treinamento, no dia 01 de setembro foram introduzidas técnicas de higiene básica para o processamento de vegetais, foi mostrado como lavar e higienizar os utensílios, equipamento e os vegetais. No dia 17 de setembro aconteceu uma aula expositiva, os produtores puderam se identificar com as situações exibidas e ao final da visita foram distribuídos folders ilustrados com técnicas simples e de fácil aplicação e entendimento. Com o fim do projeto é esperado que os agricultores apliquem as técnicas e os conhecimentos adquiridos, de modo que reduza as perdas da produção, garanta um produto com mais qualidade, bem como agregue valor ao produto e aumente sua renda.

Palavras-chave: Alimentos, Beneficiamento, Minimamente processados.

Apoio financeiro: PBAEX/IFRR.

¹Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: icaro.silva@ifrr.edu.br

²Bolsista do PBAEX - IFRR/Campus Novo Paraíso.

³Aluno Voluntário - IFRR/Campus Novo Paraíso.