

DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE CASCAS E TALOS DE ALIMENTOS.

Curso	NUTRIÇÃO
Cadastrado Por	CRISTIANE DE ALBUQUERQUE MELLO - 03066 Data de Nascimento: 06/11/1971
Data de Cadastrado	25/9/2007
Orientador	ORIENTADOR: CRISTIANE DE ALBUQUERQUE MELLO/ CO-ORIENTADOR: ANETE CORREA ESTEVES cristianeamello@globo.com 21-22605816
Aluno Participante	LETÍCIA YUKI WATANABE LIMA DUARTE
Resumo	<p>DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE CASCAS E TALOS DE ALIMENTOS</p> <p>Mello, C.M.; Esteves, A . C.; Duarte, L.Y. W. L. Centro Universitário de Volta Redonda</p> <p>O desconhecimento do valor nutritivo dos alimentos induz ao desperdício e ao mau aproveitamento dos alimentos pelos setores da indústria, da população em geral e dos produtores de alimentos. Com objetivo de disponibilizar informações sobre o valor nutritivo de cascas e talos de alimentos, melhor aproveitamento nutricional, diminuir os custos das preparações e de resíduos orgânicos ambientais provenientes dos descartes alimentares durante o preparo doméstico e industrial e auxiliar a política governamental de combate aos desperdícios e à fome foram determinados a composição de centesimal. As análises físico-químicas demonstraram os seguintes valores calóricos: casca de batata inglesa (51,2 kcal/100g), casca de chuchu (11,25kcal/100g) talo de espinafre (12,1 kcal/100g), talo de agrião (16,29 kcal/100g), talo de couve (13,32 kcal/100g), casca de banana prata (41,29 kcal/100g) e casca de maracujá (42,83 kcal/100g). Quantidade apreciáveis de minerais no talo de couve e na casca de chuchu e na casca de maracujá. Tendo em vista os resultados pode-se considerar que os resíduos dos alimentos avaliados são excelentes fontes de nutrientes e podem ser usados na alimentação e processamento industrial como ingrediente de formulações.</p> <p>Palavras chaves: composição centesimal, valor calórico, cascas de frutas.</p>