Revista Multidisciplinar do Nordeste Mineiro, v.12, 2024
ISSN 2178-6925

APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS COMO MEDIDA DE MELHORIA NO ACÚMULO DE LIXO E NOS IMPACTOS AMBIENTAIS

COMPLETE USE OF FOOD AS A MEASURE TO IMPROVE WASTE ACCUMULATION AND ENVIRONMENTAL IMPACTS

Victor Vinicius Lins Nunes
Mestre, ITEC Faculdade, Brasil
E-mail: viniciusnunes.biomed@gmail.com

John Herbet da Silva Diniz
Especialista, Universidade Norte do Paraná, Brasil
E-mail: johndiniz@hotmail.com

Resumo

A sociedade de consumo é um termo utilizado para definir uma sociedade capitalista que se encontra avançada no desenvolvimento industrial de produção em série para consumo das massas, tendo como principal características o alto nível de produção na proporção do consumo exacerbado. A Educação Ambiental por meio do aproveitamento integral é uma maneira que vem sendo utilizada para amenizar os danos que a natureza vem sofrendo. De tal forma, esse trabalho tem objetivo de realizar uma revisão bibliográfica sobre aproveitamento integral dos alimentos e consequente redução do descarte de partes aproveitáveis dos alimentos.

PALAVRAS-CHAVE: Resíduo Agroindustrial. Aproveitamento integral. Lixo. Impacto ambiental.

Abstract

The consumer society is a term used to define a capitalist society that is advanced in the industrial development of mass production for mass consumption, having as its main characteristics the high level of production in proportion to exacerbated consumption. Environmental Education through full use is a way that has been used to alleviate the damage that nature has been suffering. In this way, this work aims to carry out a bibliographical review on the full use of food and consequent reduction in the disposal of usable parts of food.

KEYWORDS: Agroindustrial waste. Full use. Trash. Environmental impact.

1. Introdução

Os resíduos agroindustriais são comumente estudados por possuir uma elevada qualidade nutricional. Ou seja, esses resíduos são partes de alimentos que geralmente são desprezadas como casca, talos, sementes etc. O aproveitamento nesse caso promove uma redução dos custos destinados aos alimentos (ALVES, 2017). Os grãos dos alimentos, quando germinados, podem ser utilizados na indústria de alimentos em uma variedade imensa de preparações. Agregando qualidade nutricional e sustentabilidade. (SILVA et al, 2020).

O aproveitamento de resíduos vem sendo bastante utilizado na elaboração de farinhas, essa produção efetiva-se com o processo de secagem, etapa caracterizada pela manutenção do valor nutritivo e redução da perecibilidade (ARAÚJO et al, 2017).

Diversas técnicas são utilizadas para prologar o tempo de prateleira dos alimentos, a secagem é uma dessas estratégias. A desidratação, por exemplo, é uma técnica comumente utilizada para obtenção das farinhas. Seguidamente, a matéria obtida passa por demais processos, como trituração e moagem. Esses últimos processos proporcionam a redução dos alimentos sólidos (ARAÚJO, 2011).

Sabe-se que a maior parte do lixo brasileiro é orgânico, isso significa que são restos de alimentos. O que implica em um assunto de grande ênfase sobre problemas sociais, que se detém a má utilização dos recursos alimentares e seu influente desperdício (SESI, 2006).

A Educação Ambiental por meio do aproveitamento integral é uma maneira que vem sendo utilizada para amenizar os danos que a natureza vem sofrendo. De tal forma, esse trabalho tem objetivo de realizar uma revisão bibliográfica sobre aproveitamento integral dos alimentos e consequente redução do descarte de partes aproveitáveis dos alimentos.

2. Objetivos Gerais

Realizar uma revisão bibliográfica sobre aproveitamento integral dos alimentos e consequente redução do descarte de partes aproveitáveis dos alimentos.

3. Revisão da Literatura

3.1 APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS

A importância do aproveitamento integral dos alimentos vem sendo discutida como forma de contribuir para novas alternativas alimentares, ou seja, ofertas de produtos desenvolvidos com partes comumente descartadas dos alimentos, além de que estas partes possuem maior valor nutricional e por outro lado contribui para a diminuição de resíduos gerados (CARDOSO et al, 2015).

Através disso observa-se a preocupação com o impacto ambiental, e nesse caso utilizar-se das partes normalmente desprezadas dos alimentos, como cascas, talos, sementes. Consequentemente diminui a produção de lixo e o descarte indevido no meio ambiente. Sem esquecer dos benefícios econômicos (SERNA-LOAIZA et al, 2018).

Nota-se que além dessas perdas mencionadas ainda existem mais três etapas durante o processo produtivo - no campo, no atacado e no varejo (comercialização) e em domicílio. Esse último está relacionado com compra excessiva, preparação exorbitante, desvio para animais de estimação e sobras inadequadas (BELIK et al., 2012; HENZ et al., 2017).

Para tanto, a prática do aproveitamento exerce fortes benefícios para os seres humanos, como a prevenção de Doenças Crônicas Não-Transmissíveis (DCNT), redução de peso, melhora do imunológico, redução de gastos na alimentação e redução do impacto ambiental, que é altamente importante para a redução do desperdício e do lixo orgânico gerado. Tudo isso é de suma importância ser trabalhado com a população para que assim se promova conscientização e adesão (RODRIGUES et al, 2021).

3.2 ACÚMULO DE LIXO NO AMBIENTE

O ambiente sendo destruído desordenadamente, os seres humanos são os principais culpados por tal ato, de modo que a cultura do consumismo vem sendo cultivada, uma vez que um produto adquirido hoje torna-se inútil amanhã, isso em decorrência do processo de industrialização e do marketing direcionado aos de produtos alta geração, que propiciam a satisfação pelo produzido e desejo pelo que vem a surgir (ANDRIOLI; KEMPA, 2013).

O lixo doméstico é depositado na maioria das vezes no ambiente sem a menor preocupação, em alguns casos são deixados nas calçadas e ruas obstruindo a passagem das pessoas e podendo ser causador de acidentes mais graves, como o entupimento de bueiros, ocasionando enchentes que prejudicam os moradores daquela área (MURATA; FRANÇA, 2014).

Percebe-se um grande reconhecimento e mobilização mundial no que diz respeito ao aumento do desperdício de alimentos e a crescente de resíduos. Isso se dá pela importância socioeconômica e ambiental negativa, que influencia a diminuição de fontes e recursos não renováveis, perda da biodiversidade e das mudanças climáticas (FILIMONAU et al., 2020; SANTOS et al., 2020).

3.3 EDUCAÇÃO AMBIENTAL COMO FONTE DE SEGURANÇA ALIMENTAR

Cada vez está mais evidente a importância de uma educação de qualidade que leve em consideração a formação de cidadãos mais críticos, responsáveis e capacitados para a vida. Nota-se a necessidade de serem construídas novas visões educacionais que integrem a saúde e o ambiente através de propostas interdisciplinares (SILVA et al., 2019).

Este estudo sobre Educação Ambiental já acontece desde muitos anos, a conferir Morgado (2006), que defende a ideia de se usar a horta como alternativa para a prática de atividades socioeducativa e ambiental, pois a horta é um laboratório vivo possibilitando o trabalho de diversas formas pedagógicas em educação ambiental, um ponto onde se une a teoria e a prática de forma bem contextualizada, o que favorece o aprendizado e estreita as relações através do trabalho coletivo entre os envolvidos.

A Educação Ambiental desenvolvida na agricultura familiar apresenta características e necessidades específicas diante do cenário rural. Na esfera formativa, por exemplo, os agricultores precisam “ser considerados como segmentos sociais que trazem consigo grande riqueza de conhecimento sobre os sistemas de produção de alimentos e de conservação do meio ambiente” (SILVA; 2020).

Porém, Azevedo (2002) diz que mesmo sendo a agricultura familiar detentora de práticas sustentáveis, como o reúso de água, as práticas da silagem e compostagem, entre outras, há a necessidade de introdução de pelo menos dois novos conceitos: a sustentabilidade estrutural, relacionada ao controle pelos agricultores ou agentes do trabalho agrícola sobre os recursos fundamentais a sua produção; e o conceito de sustentabilidade conjuntural, que diz respeito ao uso dos recursos existentes e a relação desses com os sistemas de produção e o ambiente, de um modo geral.

4. Considerações Finais

O uso de qualquer parte do alimento aporta nutrientes benéficos para a saúde, desde que seja preparado com técnicas adequadas. Dessa forma, sugere-se que estudos futuros enfatizem a importância das políticas públicas também para uma alimentação de qualidade no que diz respeito ao aproveitamento completo dos alimentos, coleta seletiva do lixo com maior ênfase na diminuição desses resíduos e conscientização voltada aos impactos ambientais causados pelo acúmulo exorbitante de lixo.

Referências

ALVES, C. A. Determinações físicas e químicas do doce de farinha de semente de abóbora (Curcubita moschata). **Trabalho de conclusão de curso (graduação),** 33 f, Tecnologia em alimentos, 2017.

ANDRIOLI, L. C.; KEMPA, S. R. Mudando a cultura do descarte do lixo urbano: a experiência do Colégio Estadual Alexandra – Ensino Médio. **Cadernos PDE**, v.1, 2013.

ARAÚJO, F. D. G et al. Processamento de produto farináceo a partir de beterrabas submetidas à secagem estacionária. **Acta Scientiarum Agronomy**, v. 33, n. 2, p. 207-214, 2011.

ARAÚJO, K. T. A. Caracterização físico-química de farinhas de frutas tropicais. **Revista Brasileira de Agrotecnologia**, v.7, n. 2, p. 110-115, 2017.

BELIK, W. B.; CUNHA, A. R. A. A.; COSTA, L. A.. Crise dos alimentos e estratégias para a redução do desperdício no contexto de uma política de segurança alimentar e nutricional no Brasil. **Planejamento e Políticas Públicas**, n.38, 2012.

CARDOSO, F. T et al. Aproveitamento integral de Alimentos e o seu impacto na Saúde. **Sustentabilidade em Debate,** v. 6, n. 3, p. 131-143, 2015.

FILIMONAU, V.; TODOROVA, E.; MZEMBE, A.; SAUER, L.; YANKHOLMES, A.. A comparative study of food waste management in full service restaurants of the United Kingdom and the Netherlands. **Journal of Cleaner Production**, p.120775, 2020.

MURATA, A. T.; França, E. T. G de. Impacto Ambiental e a saúde causada pela utilização de sacolas plásticas. **2° Simpósio Brasileiro de saúde e ambiente**, 2014.

RODRIGUES, H. J et al. Contribuição do aproveitamento integral dos alimentos para saúde e meio ambiente. **Revista Ibero-Americana de Ciências Ambientais**, v.12, n.07, p.314-327, 2021.

SERNA-LOAIZA, S et al. Integral use of plants and their residues: the case of cocoyam (Xanthosoma sagittifolium) conversion through biorefineries at small scale. **Environmental Science and Pollution Research**, v. 26, n. 5, p. 35949-35959, 2018.

SESI – Serviço Social da Indústria. **Alimente-se bem com R$ 1,00**, São Paulo, 10ª edição, 2006.

SILVA, E. T. V et al. Prospecção Tecnológica sobre Amendoim Germinado Aplicado à Tecnologia de Alimentos. **Cadernos de Prospecção**, v. 13, n. 1, 2020.

SILVA, M. H. T.; GALVÃO, J. P. G.; PEREIRA, V. S.; SILVA, R. M.; BERALDO, K. A. Horta agroecológica, segurança alimentar e educação ambiental no lar batista. **Revista Capim Dourado: Diálogos em Extensão,** Palmas, v. 2, n. 3, p. 125-133, set. - dez. 2019.

AZEVEDO, R. A. B. A Sustentabilidade da Agricultura e os Conceitos de Sustentabilidade Estrutural e Conjuntural. **Rev. Agr. Trop.,** 6(1), 9-42, 2002.

SILVA, R. A.; TORRES, M. B. R. Sustentabilidade e educação ambiental na agricultura familiar: o caso de uma cooperativa no semiárido potiguar. Edição especial - **Sociedade e ambiente no Semiárido: controvérsias e abordagens** Vol. 55, p. 300-313, dez. 2020.