

## REAPROVEITAMENTO DE RESÍDUOS AGROINDUSTRIAIS

LOBATO, Jucianne Martins<sup>1</sup>; LOBATO, Lucianne Martins<sup>2</sup>; LOBATO, Giselly Martins<sup>3</sup>; SOUSA, Ana Cibele Pereira<sup>4</sup>.

### RESUMO

**Introdução:** No processamento de alimentos pelas indústrias são geradas grandes quantidades de resíduos agroindustriais, esses subprodutos muitas vezes descartados são provenientes de suas matérias-primas, como por exemplo, grãos, frutas, hortaliças e etc. Dentre as estratégias para a redução destas grandes quantidades de resíduos gerados está o reaproveitamento que proporciona novos produtos com baixo custo, acessível e com elevado valor nutricional, podendo ser uma opção de complemento para o rendimento de preparações. **Objetivo:** O presente estudo objetivou abordar sobre as potencialidades do reaproveitamento de resíduos agroindustriais no desenvolvimento de produtos alimentícios. **Material e métodos:** Este estudo se caracteriza como uma revisão de literatura realizada nas bases de dados Scielo e Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) no idioma português e com publicações nos últimos três anos utilizando-se as seguintes associações de descritores: “Reaproveitamento e Resíduos vegetais e Reaproveitamento e indústria alimentícia. Foram encontrados 30 artigos científicos, onde 6 foram excluídos, totalizando 24 artigos selecionados. **Resultados:** Dentre os resíduos vegetais produzidos e que podem ser explorados para o desenvolvimento de produtos alimentícios conforme demonstrado em estudos está a casca do maracujá amarelo e melão Pele de Sapo (*Cucumis melo*) e do mesocarpo do coco-verde no qual apresentam potencialidades na fabricação de farinhas e incorporação em massas, biscoitos, barras de cereais e geleias. Além disso, percebeu-se que o subproduto da soja chamado “okara” pode ser utilizado no enriquecimento de macarrão, proporcionando um produto com alto valor agregado. Desta forma, a oferta de alimentos elaborados a partir de resíduos agroindustriais é uma opção saudável e sustentável que pode ser explorada pelos consumidores. **Conclusão:** O desenvolvimento de produtos alimentícios através de resíduos agroindustriais é uma opção para uma alimentação sustentável contribuindo tanto para a sociedade como para o meio ambiente por meio do consumo sustentável e assim ocasionando uma redução dos resíduos gerados pelas indústrias alimentícias.

**Palavras-chave:** reaproveitamento, resíduos, desperdício, sustentabilidade.

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pernambuco (UFPE). E-mail: jucianne.lobato@ufpe.br

<sup>2</sup>Universidade Federal do Maranhão (UFMA). E-mail: lucianne.lobato@discente.ufma.br

<sup>3</sup>Universidade Federal do Maranhão (UFMA). E-mail: giselly.lobato@discente.ufma.br

<sup>4</sup>Universidade Federal do Piauí (UFPI). E-mail: cibelesousa@hotmail.com