Caracterização nutricional e elaboração de rotulagem de produtos desenvolvidos pela cooperativa das quebradeiras de coco babaçu de Itapecuru-Mirim/MA

AUTORES: Luan Ramos da Silva (Autor), Farayde Matta Fakhouri (Orientador), Marcello Lima Bertuci (Co-Autor), Silvia Maria Martelli (Co-Autor)

PALAVRAS-CHAVE: Quebradeiras de coco babaçu; Rotulagem de alimentos; Geração de renda.

RESUMO:
Com a assinatura do estatuto no ano de 2014, foi fundada a Cooperativa de Quebradeiras de Coco Babaçu de Itapecuru-Mirim COOBAVIDA, constituída por cerca de 100 mulheres quebradeiras de coco babaçu na cidade de Itapecuru-Mirim/MA. Sua criação foi um marco na história das quebradeiras do estado, trazendo maior perspectiva para melhorar o desempenho do extrativismo vegetal, agregar valor aos produtos gerados e ao trabalho realizado pelas quebradeiras. A exploração do babaçu foi a maneira que estas pessoas encontraram para obtenção de renda, visto que é uma prática realizada a gerações. Seu coco possui elevada qualidade nutricional e capacidade de ser inserido no desenvolvimento de diferentes tipos de produtos como pães e bolos. Com base nisso, este trabalho teve o objetivo de realizar a caracterização nutricional e o desenvolvimento de uma rotulagem adequada aos produtos (farinha, pão e biscoito) feitos pela cooperativa como forma de valorizar e agregar valor aos mesmos. Estes foram obtidos na padaria Babaçu é Vida, mantida pela COOBAVIDA, na cidade de Itapecuru-Mirim e transportados para os laboratórios do curso de Engenharia de Alimentos da UFGD (Dourados/MS), onde os rótulos foram desenvolvidos de acordo com a legislação brasileira vigente, através da sua caracterização nutricional e valor calórico total. Os produtos apresentaram valores de umidade dentro do limite estabelecido pela legislação vigente para farinhas e produtos de panificação. O teor de lipídeos determinados nos produtos foi baixo, o que auxiliou na obtenção de um baixo valor calórico. Com os dados obtidos, foi possível o desenvolvimento de três tabelas nutricionais visando além da agregação de valor, uma maior geração de renda para as quebradeiras de coco babaçu. Conclui-se que os produtos derivados do babaçu possuem boa qualidade nutricional e com o desenvolvimento de uma rotulagem adequada, estes produtos serão mais valorizados pelos consumidores, dando assim maior visibilidade para a COOBAVIDA.

Instituição de Ensino: Universidade Federal da Grande Dourados

ISBN: 978-85-93416-00-2