



PROGRAMA DE PÓS GRADUAÇÃO  
**EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO**  
O SEMEAR DA CIÊNCIA

III SIAN - SIMPÓSIO DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO **18 E 19 DE MAIO DE 2017**

# **AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS E QUANTIFICAÇÃO DE RESÍDUOS VEGETAIS EM UM RESTAURANTE NO RIO DE JANEIRO/RJ**

**Priscila Guadagno de Souza<sup>1</sup>; Suzana Felix dos Santos<sup>1</sup>; Isabelle Santana<sup>1</sup>;  
Patrícia Maria Périco Perez<sup>1</sup>; Renata Rangel Guimarães<sup>1</sup>; Roberta Fontanive  
Miyahira<sup>1</sup>; Ana Elizabeth Cavalcante Fai Buarque de Gusmão<sup>1,2</sup>**



<sup>1</sup> Instituto de Nutrição, Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ)

<sup>2</sup> Programa de Pós Graduação em Alimentos e Nutrição, UNIRIO

# Introdução



**1/3**

O mundo desperdiça 1/3 de todos os alimentos produzidos!  
1,3 bilhões de toneladas/ano  
(FAO, 2011)



Na UE hoje: 89 milhões de toneladas de alimentos desperdiçados/ano  
2020: 126 milhões!

O Brasil é considerado um dos dez países que mais desperdiçam comida em todo o mundo!

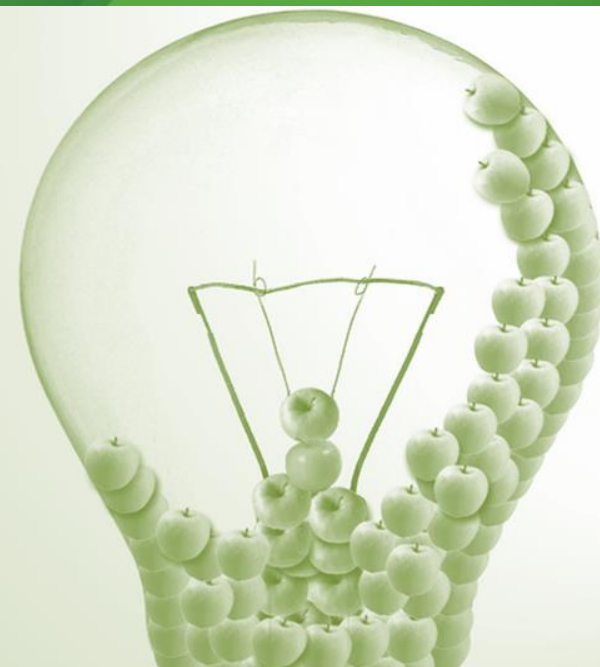
Perda acontece em toda a cadeia produtiva!

Países subdesenvolvidos x desenvolvidos

# Introdução

América Latina: um dos maiores índices de perda está relacionado a vegetais, onde mais de 40% destas ocorrem na pós-colheita/processamento

Brasil é um dos maiores produtores mundiais de frutas e estima-se que o processamento destes irá aumentar no período de 2016-2024  
FAO, 2015



**Fruit and vegetable  
waste  
X  
Fruit and vegetable loss**

# Introdução



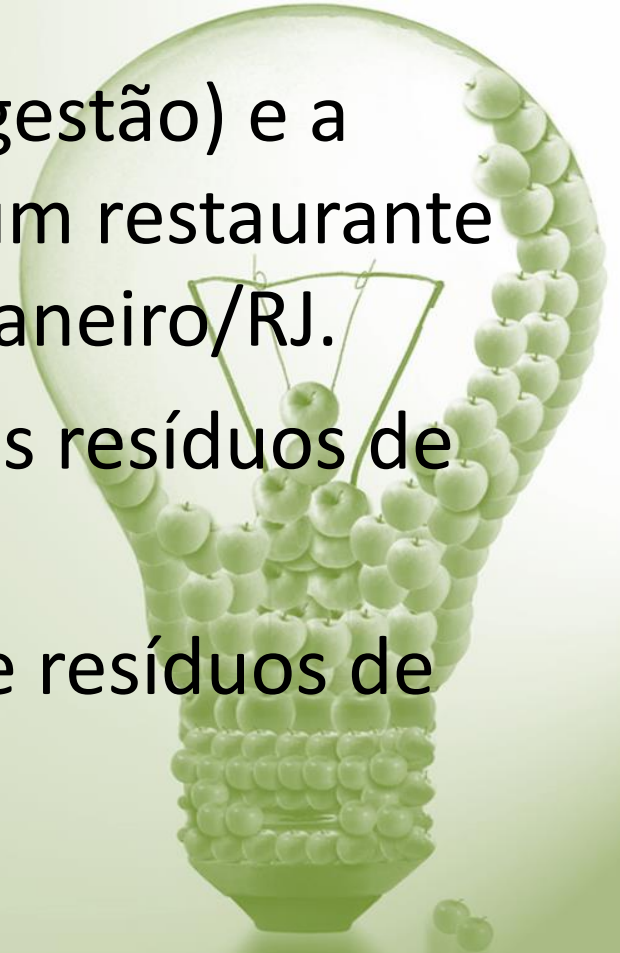
# Introdução

- **Perguntas:**
  - Definições?
  - Formas de cálculo?
  - Quantidade perda/desperdício?
  - Percentual perdido em cada ponto da cadeia?
  - Causas?
  - Estratégias de prevenção?



# Objetivos

- Avaliar o desperdício (resto ingestão) e a perda (sobra descartada) em um restaurante do tipo *self-service* no Rio de Janeiro/RJ.
- Quantificar especificamente os resíduos de vegetais
- Elaborar farinhas funcionais de resíduos de hortaliças



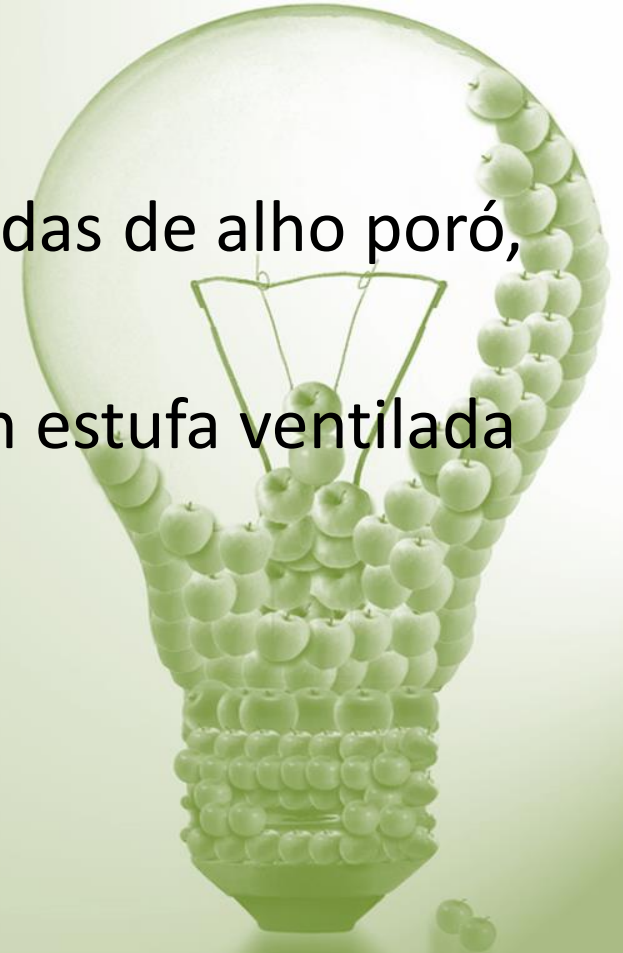
# Metodologia

- Resto ingestão (prato)
  - Descartáveis separados
- Sobra descartada (não servido)
- Resíduos de vegetais
  - Casca, talos e sementes
  - Frutas diversas, hortaliças e casca de laranja separadamente



# Metodologia

- Farinha de resíduos
  - Partes usualmente não consumidas de alho poró, cenoura, cebola, alho e aipo
  - Higienização, corte, secagem em estufa ventilada a 60°C/24h e trituração.





# Resultados e discussão

Fração	Total em 5 dias (Kg)	Kg
Resto ingestão	14,0	88
Sobra descartada	74,0	
Frutas diversas	21,0	117
Hortaliças	37,0	
Casca de laranja	59,0	



**57%**

**Potencial de aproveitamento!**



**60%**

# Resultados e discussão

Resíduo	Rendimento (g/100g)
Alho poró	9,52
Cenoura	10,74
Cebola	17,7
Alho	47,0
Aipo	3,5



# Perspectivas

- **Levantamento de dados brasileiros de desperdício de alimentos**
  - *100 papers Web of Science (indexadores + Brazil )*
  - *Medidas corretivas específicas*
  - *Finalização artigo*
- **Aproveitamento dos resíduos**
  - Ponto de vista ambiental, econômico e nutricional
  - Compostos bioativos





*Destaque agronegócio*



*Perda em toda cadeia*

# PARADOXO BRASIL



*Fome*



*Subaproveitamento de  
resíduos*



*Biodiversidade*



*Pouco conhecimento de  
perda e desperdício*

# Agradecimento



# Contato

**Prof. Dra. Ana Elizabeth C. Fai B. de Gusmão**

Departamento de Nutrição Básica e Experimental, Instituto de Nutrição, UERJ

Programa de Pós Graduação em Alimentos e Nutrição, UNIRIO

[bethfai@yahoo.com.br](mailto:bethfai@yahoo.com.br)

