



CURSO DE APROVEITAMENTO INTEGRAL DA LARANJA APLICADO EM UMA ESCOLA DE RIO BONITO DO IGUAÇU

[Daiane Lançanova](#)¹

Anderson Félix da Silva²

Jaqueline de Oliveira³

Manuela Pereira⁴

Cátia Tavares dos Passos⁵

A laranja caracteriza-se como importante fonte de vitamina C, potássio, magnésio e betacaroteno, que no organismo humano atuam como antioxidantes e ajudam a prevenir problemas cardiovasculares e câncer. O aproveitamento integral da laranja diversifica a alimentação das famílias e contribui para a melhoria da qualidade nutricional destas, uma vez que os benefícios dessa fruta, que é sazonal, estarão disponíveis para o consumo por todo o ano através de seus produtos. Diante disso, o presente trabalho teve como objetivo aplicar um curso de aproveitamento integral da laranja em um evento do CEAGRO para filhos de agricultores. Logo, no dia 25/05/2013 foi ministrada uma oficina na comunidade de Vila Velha na cidade de Rio Bonito do Iguaçu-PR para nove jovens de diferentes municípios, na escola da juventude do CEAGRO. A oficina teve duração de 4h e utilizou-se como recurso didático projetor para slides, um folder com o conteúdo do curso e aplicação de técnicas de processamento e conservação para o aproveitamento integral da laranja, usando uma cozinha industrial disponível no local. Foram produzidos suco de laranja com abóbora, doce de bagaço de laranja em calda e casca cristalizada de laranja. Além disso, buscou-se ensinar durante o curso noções básicas de boas práticas de fabricação a fim de evitar contaminação dos produtos, uma vez que o enfoque do curso era a comercialização. Primeiramente as laranjas foram descascadas e as cascas foram cortadas em tiras e colocadas para cozinhar com água e açúcar, enquanto preparava-se uma calda. Depois de cozidas e escorridas, misturou-se as cascas na calda e foram fervidas até cristalizar. Enquanto essa etapa foi realizada por alguns participantes da oficina, outros foram extraindo o suco das laranjas com

¹ Estudante de Graduação em Engenharia de Alimentos – Bolsista Edital 277/UFFS/2012 Universidade Federal da Fronteira Sul. E-mail: daia_lancanova@hotmail.com

² Estudante de Graduação em Engenharia de Alimentos – Bolsista Edital 277/UFFS/2012 Universidade Federal da Fronteira Sul. E-mail: andersofelixsilva@gmail.com

³ Estudante de Graduação em Engenharia de Alimentos – Bolsista Edital PROEXT – 2012 Universidade Federal da Fronteira Sul. E-mail: jaquelineoliveira1995@hotmail.com

⁴ Professora Mestre em Agroecossistemas - Curso de Agronomia - Coordenadora do Projeto Edital PROEXT Universidade Federal da Fronteira Sul. E-mail: manuela.pereira@uffs.edu.br

⁵ Professora Doutora em Microbiologia Agrícola e do Ambiente – Curso de Engenharia de Alimentos – Coordenadora do Projeto Edital 277/UFFS/2012 e colaboradora do Projeto Edital PROEXT 2012, Universidade Federal da Fronteira Sul. E-mail: catia.passos@uffs.edu.br

um espremedor de frutas. O suco foi preparado a partir do cozimento da abóbora seguido pela mistura da polpa da mesma com o suco extraído da laranja, com intuito de aumentar o valor nutricional. A mistura foi feita em um liquidificador e adoçado com 6% de açúcar. Logo após, os bagaços da laranja foram fervidos trocando-se a água a cada fervida, por quatro vezes. Durante esse tempo, foi preparada uma calda com açúcar, água, cravo e canela. O bagaço fervido foi colocado em vidros de conserva previamente esterilizados, onde foram recobertos com a calda até a mesma cobrir os bagaços. Após, colocou-se os vidros destampados em panela com água fervente por 5min, a fim de retirar o ar da parte interna dos vidros. Então, os vidros foram retirados da panela, tampados e virados por 5min para esterilizar a borda e a tampa destes. Foi verificada uma motivação por parte da equipe em utilizar os métodos de processamento e conservação repassados durante o curso para o aproveitamento integral da laranja, pois, foi verificado pelos participantes que esta é uma forma de aumentar a renda familiar e uma alternativa para consumi-la durante todo o ano, além de eliminar resíduos e evitar desperdício.

Palavras-chave: Oficina; Processamento; Métodos de conservação.