



PalmLac

PALMLAC

Valorização de Biomassas Regionais na Formulação de Bebidas Lácteas Funcionais Sustentáveis para o Combate à Subnutrição no Semiárido Sergipano.

Autoras: Laura Fernanda Bras de Lima, Maria Luiza Gomes dos Santos;

Orientadora: Lark Soany Santos

Coorientadora: Marisa Gomes Nobre

Centro de Excelência Dom Juvêncio de Britto



INTRODUÇÃO



De acordo com dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), a insegurança alimentar atingiu 33 milhões de brasileiros em 2022, sendo que, deste total, 8 milhões viviam em situação de insegurança alimentar severa.

O Nordeste, especialmente o Alto Sertão Sergipano, enfrenta fome e desnutrição desde a época colonial.



O município de Canindé de São Francisco possui um Baixo IDH, índice que reflete, entre outras coisas, as condições mínimas para uma alimentação de qualidade.



PROBLEMATIZAÇÃO

O semiárido nordestino enfrenta um paradoxo: enquanto milhares sofrem com a subnutrição, toneladas de soro de leite, um subproduto rico em nutrientes, são descartadas por falta de estrutura para seu reaproveitamento.



Fonte: <https://esginside.com.br/2024/03/30/ong-investe-us-34-bilhoes-para-acabar-fome-e-desnutricao-infantil/>

"Como o reaproveitamento sustentável do soro do leite, dentro dos princípios da economia circular, pode contribuir para o combate à subnutrição no semiárido nordestino, promovendo segurança alimentar e inclusão socioeconômica?"

OBJETIVOS

- Combater a desnutrição;
- Promover a economia circular;
- Incorporar a sustentabilidade;
- Sensibilizar sobre a educação nutricional;
- Contribuir para as políticas públicas.



METODOLOGIA

1 PESQUISA DE NECESSIDADES NUTRICIONAIS

2 FORMULAÇÕES

3 PROCESSO DE PRODUÇÃO

4 ANÁLISE NUTRICIONAL

5 ANÁLISE SENSORIAL



Fonte: Próprio autor



Fonte: Próprio autor



Fonte: Próprio autor



Fonte: Próprio autor



Fonte: Próprio autor

RESULTADOS

Tabela nutricional

Leite de Abóbora

Leite de Inhame

Leite Natural

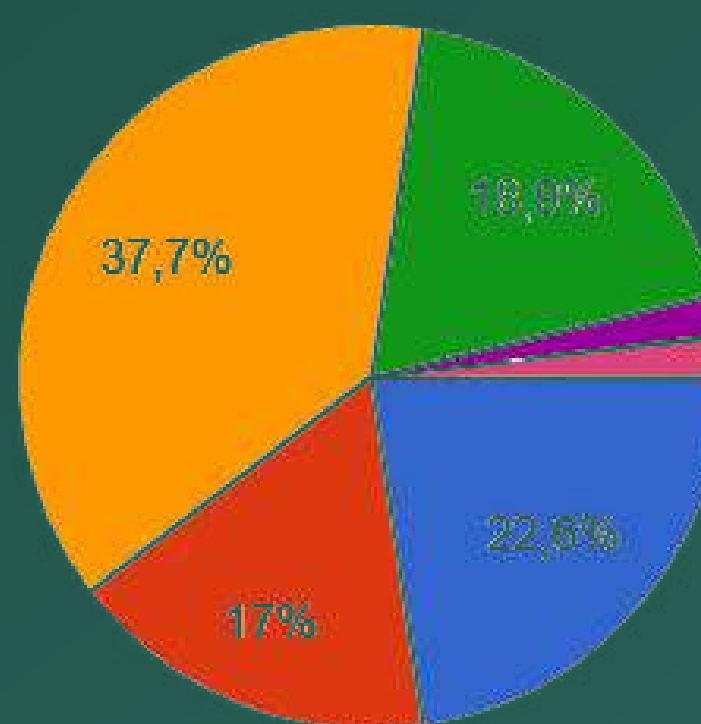
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL BEBIDA LÁCTEA INHAME 70%				
Porções por embalagem: 300 ml				
Porção: 200 ml (copo)				
	100 ml	200 ml	%VD*	
Valor Energético (kcal)	58	116	6	
Carboidratos (g)	11	22	7	
Açúcares totais (g)	6,4	13		
Açúcares adicionados (g)	0	0	0	
Proteínas (g)	1,5	3	6	
Gorduras totais (g)	1	2	3	
Gorduras saturadas (g)	0	0	0	
Gorduras trans (g)	0	0	0	
Fibra Alimentar (g)	0	0	0	
Sódio (mg)	206	412	21	
*Porcentual de valores diários fornecidos pela porção				

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL BEBIDA LÁCTEA ABOBORA 70%				
Porções por embalagem: 300 ml				
Porção: 200 ml (copo)				
	100 ml	200 ml	%VD*	
Valor Energético (kcal)	51	102	5	
Carboidratos (g)	9	18	6	
Açúcares totais (g)	6	12		
Açúcares adicionados (g)	0	0	0	
Proteínas (g)	1,5	3	6	
Gorduras totais (g)	1	2	3	
Gorduras saturadas (g)	0	0	0	
Gorduras trans (g)	0	0	0	
Fibra Alimentar (g)	0	0	0	
Sódio (mg)	207	414	21	
*Porcentual de valores diários fornecidos pela porção				

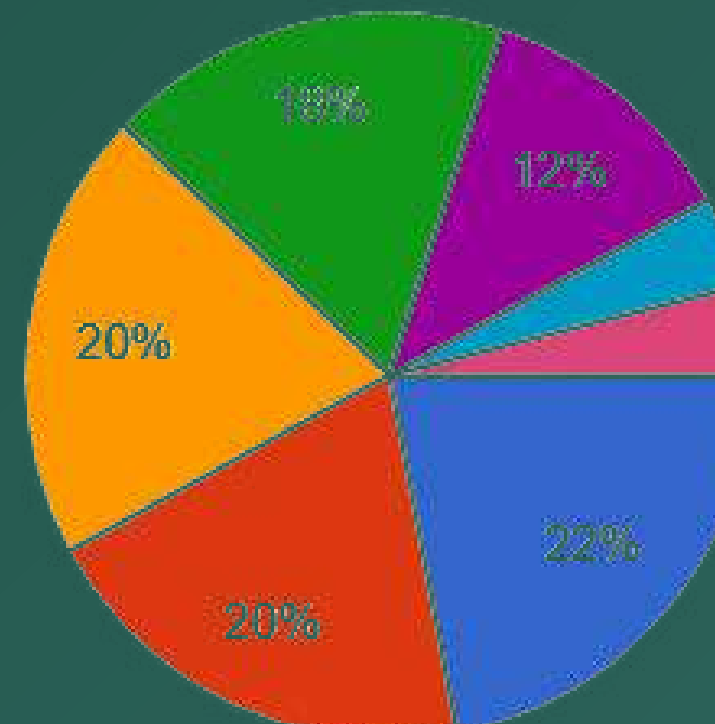
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL BEBIDA LÁCTEA LEITE NATURAL 70%				
Porções por embalagem: 300 ml				
Porção: 200 ml (copo)				
	100 ml	200 ml	%VD*	
Valor Energético (kcal)	73	146	7	
Carboidratos (g)	8	16	5	
Açúcares totais (g)	6	12		
Açúcares adicionados (g)	0	0	0	
Proteínas (g)	1,7	3,4	9	
Gorduras totais (g)	4,0	8	12	
Gorduras saturadas (g)	0	0	0	
Gorduras trans (g)	0	0	0	
Fibra Alimentar (g)	0	0	0	
Sódio (mg)	226	452	23	
*Porcentual de valores diários fornecidos pela porção				

Imagem 5: Tabela nutricional, realizada pelo IPTS, das bebidas lácteas feitas com leite vegetal de abóbora, leite vegetal de Inhame e leite animal, respectivamente. Fonte: Próprio autor.

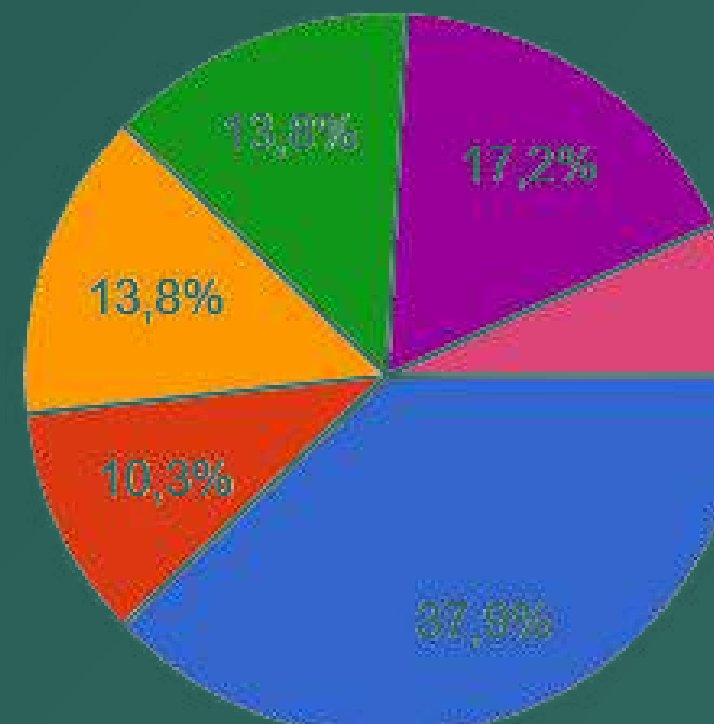
Análise sensorial



Bebida 01



Bebida 02



Bebida 03

- () Extremamente agradável
- () Muito agradável
- () Agradável
- () Neutro
- () Desagradável
- () Muito desagradável
- () Extremamente desagradável

Imagem 6: Gráficos da análise sensorial. Fonte: Próprio autor.

CONCLUSÃO

- ✓ Combate à subnutrição no semiárido por meio da economia circular.
- ✓ Reaproveita o soro de leite, transformando-o em uma bebida nutritiva com palma e rapadura.
- ✓ Fornece proteínas, fibras e minerais, essenciais para o desenvolvimento infantil.
- ✓ 87% de aprovação sensorial, viabilizando sua aplicação na alimentação escolar.
- ✓ Valoriza a agricultura familiar, reduz desperdícios e fortalece a economia local.
- ✓ Alinhado aos ODS 2, 3 e 12, promovendo segurança alimentar e sustentabilidade.

"Cada ação conta. Estamos construindo um futuro onde a economia circular e a sustentabilidade garantam nutrição e dignidade para todos."

REFERÊNCIAS



AGRADECIMENTOS



Fonte: ONU. Organização das Nações Unidas. 2001. Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).