

## PERDAS PÓS-COLHEITA DE FRUTAS E HORTALIÇAS NA REGIÃO DE BOM JESUS DO ITABAPOANA

Ana Clara Caetano Menditi<sup>1</sup>; Haylane P. Flores Dutra<sup>1</sup>; Larissa Caetano Menditi<sup>1</sup>; Marisa Carvalho Botelho Ribeiro<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Graduando do curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana / E-mail: menditianaclara@gmail.com / haylaneflores@gmail.com / menditilarissa@gmail.com

<sup>2</sup> Professor Orientador, Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana / E-mail: - mbotelho@iff.edu.br

### INTRODUÇÃO

O Brasil é um dos grandes produtores de frutas e hortaliças, estando igualmente entre um dos países que mais desperdiçam alimentos. Suas perdas se baseiam numa faixa de 35% a 45% durante toda a etapa de produção até o consumo (TOFANELLI,2009).

Dentre as causas de perdas e desperdícios se acentua o desconhecimento de técnicas na produção, condições ambientais, o transporte inadequado, o não uso de câmeras frias, estrutura e instalações de equipamentos inadequados, escassez administrativa nos atacados e varejos (TOFANELLI,2009).

Um dos grandes fatores que contribui ainda mais para as perdas de frutas e hortaliças é a sua alta perecibilidade. Visto que mesmo após a colheita os frutos continuam no processo de respiração até a sua fase de senescência (TURATTI, 2016).

### OBJETIVOS

O objetivo deste trabalho é analisar e auxiliar na redução das perdas pós colheita de frutas e hortaliças, em quatro unidades de mercados residido em Bom Jesus do Itabapoana-RJ. E assim, buscar sugestões viáveis, claras e eficazes.

### MATERIAL E MÉTODOS

As avaliações serão efetuadas mediante as pesquisas que serão realizadas em quatro mercados localizados em Bom Jesus do Itabapoana - nos quais serão divididos em A, B, C e D - sendo baseados em forma de questionários, examinando os principais pontos relevantes das perdas. Onde serão escolhidos quatro produtos com maior taxa de perda, que será realizada a pesagem inicial, no momento em que os produtos chegam ao estabelecimento e pesagem das perdas, quando já estão na fase de senescência e são retirados das prateleiras.

### RESULTADOS ESPERADOS

Espera-se obter resultados conclusivos acerca das perdas e causas de desperdício nos estabelecimentos avaliados, a fim de auxiliar nas buscas de soluções viáveis a serem adotadas com a finalidade de otimizar o controle de estoque e evitar a perda excessiva de frutas e hortaliças.

### CONCLUSÃO

As frutas e hortaliças são alimentos que devem ser transportados/armazenados adequadamente garantindo a qualidade final para o consumidor. Diante desse exposto é fundamental prescrever técnicas que visam a minimização de perdas sofridas semanalmente dentre os mercados.

### REFERÊNCIAS

- TOFANELLI, Mauro Bd *et al.* Levantamento de perdas em hortaliças frescas na rede varejista de Mineiros. **Horticultura Brasileira**, Brasília, v. 27, n. 1, p. 0-0, mar. 2009.
- TURATTI, Maisa Cristina. **Avaliação do desperdício de frutas e hortaliças em uma rede de supermercados do município de cuiabá-mt: um estudo de caso**. 2016. 25 f. TCC (Graduação) - Curso de Engenharia de Alimentos, O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Estado de Mato Campus Cuiabá - Bela Vista, Cuiabá, 2016.

### INSTITUIÇÃO DE FOMENTO

Instituto Federal Fluminense, Campus Bom Jesus do Itabapoana