



## AVALIAÇÃO DO FATOR DE CORREÇÃO EM HORTALIÇAS

Karielen Nunes Moreira<sup>1</sup>, Gabriella Bastos<sup>1</sup>, Vinícius Borges<sup>1</sup>, Wesley Azambuja<sup>1</sup>, Luana Sarmento<sup>1</sup>, Reni Rockenbach<sup>2</sup>

O fator de correção (FC) é um indicador que serve para avaliar as perdas de alimentos durante o pré-preparo. As perdas existentes no pré-preparo dos alimentos em uma Unidade de Alimentação e Nutrição que manipulam grandes quantidades de alimentos são relevantes, assim a utilização deste indicador podem auxiliar na avaliação do desperdício, um fato de suma importância devido aos custos gerados. Determinar e avaliar o fator de correção de hortaliças. O estudo foi realizado no Laboratório de Nutrição e Dietética na Universidade da Região da Campanha-Bagé/RS. Para a avaliação do fator de correção foram escolhidas as hortaliças batata inglesa, chuchu, cenoura e tomate, sendo utilizada para a pesagem uma balança de mesa da marca Marte AD 2000. Inicialmente as hortaliças (três unidades de cada) foram pesadas com as cascas (por três diferentes grupos de alunos), obtendo assim o peso bruto após foram descascadas com faca e descascador obtendo-se assim o peso líquido. Para o cálculo do fator de correção, utilizou-se a relação entre o peso bruto e o peso líquido, sendo o resultado comparado com valores preconizados pela literatura de acordo com Oliveira, Marchine, (1998). O valor médio do fator de correção encontrado para a batata foi de 1,18 (grupo 1=1,16; grupo 2= 1,09 e grupo 3=1,29). Verificou-se que a batata inglesa descascada com o descascador obteve o fator de correção mais baixo o que equivale a menor perda. Em relação à cenoura a média do fator de correção foi 1,11 (grupo 1=1,04; grupo 2= 1,12 e grupo 3=1,18), nesta hortaliça foi encontrado o menor fator de correção pelo grupo 1 que apenas raspou a cenoura com o auxílio da faca. Ao avaliar o chuchu encontrou-se fator de correção médio 1,24 (grupo 1= 1,41; grupo 2 =1,09 e grupo 3= 1,24) ressalta-se que esta hortaliça foi descascada somente com faca devido as suas características, o que depende muito da habilidade do manipulador. O tomate também foi descascado com o auxílio da faca, verificou-se média de 1,19 (grupo 1=1,26; grupo 2 = 1,11 e grupo 3 = 1,20). Ao comparar os valores preconizados pela literatura observou-se que a batata inglesa (FC= 1,06) teve fator de correção maior em todos os grupos. A cenoura com fator de correção preconizado de 1,16 teve a média menor, porém, dois grupos encontraram valores superiores. O chuchu os autores indicam FC= 1,35 a média encontrada foi inferior sendo que um grupo encontrou valor superior. O tomate fator de correção preconizado de 1,61 todos os

<sup>1</sup> Discentes de Nutrição

<sup>2</sup> Doutora, Docente de Nutrição/URCAMP

grupos encontraram valores abaixo. Verificou-se que o manipulador tem influencia no desperdício bem como o instrumento utilizado para descascar. Nas hortaliças descascadas com a faca, houve um desperdício maior, já que as partes do alimento são cortadas junto com a casca, aumentando o fator de correção. Recomenda-se a utilização de descascador para hortaliças como batata e cenoura. Outro fator constatado que interferiu no desperdício foi o estado de conservação das hortaliças. Com isso, aspectos como técnicas de pré-preparo é indispensável para que estes fatores de correção diminuam ainda mais, evitando ao máximo o desperdício.

**Palavras chaves:** Hortaliças; Fator de correção; Desperdício.