

10^a Feira de Ciências e Tecnologia do Município de Senhor do Bonfim e do Território de Identidade do Piemonte Norte do Itapicuru

DESENVOLVIMENTO DE BOLO ENRIQUECIDO COM FARINHA DE CASCAS DE BETERRABA E LARANJA: UMA PROPOSTA DE APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ALIMENTOS

Ellen Vitória Gama Rodrigues¹, Jhúlia Amanda Alves Lisboa¹, Lorrany da Silva Almeida¹,
Wadson Freitas Souza¹, Paulo Leonardo Lima Ribeiro²

(1) Estudantes do Curso Técnico em Agroindústria Integrado ao Ensino Médio, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Senhor do Bonfim, Senhor do Bonfim, BA

(2) Docente do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano, *Campus* Senhor do Bonfim, Senhor do Bonfim, BA. E-mail: paulo.ribeiro@ifbaiano.edu.br

Categoria:	<input type="checkbox"/> Fundamental	<input checked="" type="checkbox"/> Médio/Técnico	<input type="checkbox"/> Subsequente
Forma de apresentação:	<input checked="" type="checkbox"/> Exposição	<input type="checkbox"/> Painel	<input type="checkbox"/> Maquete <input type="checkbox"/> Outro
Cidade:	Senhor do Bonfim, BA		

Resumo:

O desperdício de alimentos constitui uma problemática crescente no Brasil, que ocupa a 10^a posição no ranking mundial, com descarte superior a 46 milhões de toneladas anuais. Considerando os impactos ambientais, sociais e econômicos dessa realidade, o presente projeto propôs o desenvolvimento de um produto alimentício sustentável e nutritivo, fundamentado no aproveitamento integral de vegetais. A proposta consistiu na elaboração de farinha de cascas de beterraba e laranja, utilizada como ingrediente no preparo de bolo, com o objetivo de reduzir o desperdício e agregar valor a subprodutos agroindustriais. As cascas foram coletadas em restaurantes de Senhor do Bonfim (BA), higienizadas, desidratadas a 80 °C por aproximadamente 6 horas e posteriormente trituradas até a obtenção da farinha. Essa farinha foi incorporada à formulação tradicional do bolo, composta por ovos, açúcar, óleo e fermento químico. O produto final apresentou coloração arroxeada, textura macia e sabor agradável, sendo bem aceito sensorialmente. Além disso, destacou-se pelo elevado teor de fibras, flavonoides, cálcio e zinco, nutrientes presentes nas cascas utilizadas. Dessa forma, o produto demonstra viabilidade técnica e potencial para contribuir com a sustentabilidade alimentar e geração de renda, promovendo o aproveitamento integral dos alimentos e incentivando práticas de consumo mais conscientes e ambientalmente responsáveis.

Palavras-chave: Farinhas; bolo; sustentabilidade.

Referências:

SENADO FEDERAL (Brasil). Notícias – Senado Federal. Brasília, DF, [2024]. Disponível em: <https://www12.senado.leg.br/noticias/materias/2024/10/16/paim-alerta-para-desperdicio-de-alimentos-no-brasil>. Acesso em: 7 out. 2025.