

# A REUTILIZAÇÃO DE CASCAS DE FRUTAS PARA O CONSUMO HUMANO: UM ESTUDO DE EXPERIMENTAÇÃO E DEGUSTAÇÃO PARA ALUNOS DO IFMA CAMPUS AÇAILÂNDIA

Otávio Silva de Novais<sup>1</sup>  
Daniela Lúcio dos Santos<sup>2</sup>  
Grazielle de Araújo Marinho<sup>3</sup>  
Bianca Silva Abade Lopes<sup>4</sup>  
Fábio Mesquita de Souza<sup>5</sup>

## RESUMO

As cascas de frutas têm sido utilizadas em diversos estudos como matéria-prima para a elaboração de alimentos funcionais, uma vez que possuem alta concentração de compostos bioativos, como antioxidantes e fibras, que apresentam efeitos benéficos para a saúde humana. Entretanto, o consumo de alimentos elaborados a partir de cascas de frutas ainda é pouco difundido, o que torna importante a avaliação da aceitação desses produtos pelo público-alvo. O objetivo deste trabalho é avaliar a aceitação do uso de cascas de frutas para consumo humano, em um público-alvo formado por alunos do Instituto Federal do Maranhão, Campus Açailândia. A proposta de pesquisa tem como base a importância da reutilização de resíduos alimentares, uma vez que essa prática tem sido cada vez mais reconhecida como uma alternativa sustentável para o aproveitamento integral dos alimentos e redução dos impactos ambientais. A metodologia a ser utilizada para este estudo envolverá a experimentação e degustação de produtos elaborados a partir de cascas de frutas, como pães, bolos, biscoitos e sucos, bem como a avaliação sensorial dos produtos. Os participantes serão convidados a degustar os produtos e avaliar aspectos como aparência, aroma, sabor e textura, além de responderem a um questionário sobre suas impressões. Os resultados esperados deste estudo são: (1) avaliar a aceitação do uso de cascas de frutas em produtos alimentícios; (2) compreender a percepção dos participantes sobre o aproveitamento integral dos alimentos e a sustentabilidade; (3) fornecer informações sobre o valor nutricional desses alimentos para a alimentação humana; e (4) contribuir para o desenvolvimento de novas estratégias de aproveitamento integral dos alimentos. O estudo é relevante pois pode contribuir para o desenvolvimento de novas estratégias alimentares, que além de serem sustentáveis, podem agregar valor nutricional.

**Palavras-chave:** Cascas, Aproveitamento, Alimentos, Experimentação, e Sustentabilidade.

---

<sup>1</sup>Graduando do Curso de Técnico em Alimentos do Instituto Federal do Maranhão – IFMA – Campus Açailândia, [otavios@acad.ifma.edu.br](mailto:otavios@acad.ifma.edu.br)

<sup>2</sup>Graduanda do Curso de Técnico em Alimentos do Instituto Federal do Maranhão – IFMA – Campus Açailândia, [danielalucio@acad.ifma.edu.br](mailto:danielalucio@acad.ifma.edu.br)

<sup>3</sup>Graduando do Curso de Técnico em Alimentos do Instituto Federal do Maranhão – IFMA – Campus Açailândia, [grazielle.a@acad.ifma.edu.br](mailto:grazielle.a@acad.ifma.edu.br)

<sup>4</sup>Graduanda do Curso de Técnico em Alimentos do Instituto Federal do Maranhão – IFMA – Campus Açailândia, [a.bianca@acad.ifma.edu.br](mailto:a.bianca@acad.ifma.edu.br)

<sup>5</sup>Professor orientador: Instituto Federal do Maranhão – IFMA - Campus Açailândia, [fabio.souza@ifma.edu.br](mailto:fabio.souza@ifma.edu.br)