

O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

JAQUELINE ADRIANA FABRI.; EVELYN MARTINS GABRIEL.; BEATRIZ NAIARA RODRIGUES SOUZA.; FERNANDA CORTEZ.; LEANDRO VICENTI GONÇALVES.

Resumo

O objetivo desta pesquisa é conscientizar os leitores sobre o desperdício dos alimentos. A metodologia utilizada neste trabalho, se caracteriza como descritiva e bibliográfica, expondo os principais fatores que ocasionam o desperdício, e classificando o desperdício em perdas qualitativas e quantitativas. Verificou que uma grande quantidade de alimentos que são desperdiçados em comércios e na área rural, que são jogados fora, poderiam ser utilizados para outros fins.

Palavras-Chave: Alimentos; Desperdício; Conscientização.

Abstract

The purpose of this research is to educate readers about food waste. The methodology used in this work is characterized as descriptive and bibliographical, exposing the main factors that cause the waste, and classifying the waste in qualitative and quantitative losses. He found that a lot of food that is wasted in trades and in the rural area, which are thrown away, could be used for other purposes.

Keywords: Food; Waste; Awareness.

Introdução

Atualmente com o aumento do capitalismo, o consumismo está mais presente na vida dos cidadãos, e isso pode acarretar vários problemas como, por exemplo, o desperdício de alimentos, que poderiam vir a ser utilizados de uma forma mais adequada.

Segundo Filho (1996) apud Anelli (2018), conceitualmente perda ou desperdício é alguma mudança na viabilidade, comestibilidade, salubridade ou qualidade do alimento que o impeça de ser consumido por pessoas, podendo ser igual ao produto colhido menos o produto consumido.

O desperdício gera algum tipo de prejuízo para o país. Um tipo de desperdício é o caminho que o alimento deve percorrer até chegar na casa dos cidadãos afim de serem consumidos, muitas vezes nesse processo há uma perda significativa na quantidade dos produtos.

Objetivo

O objetivo deste trabalho é conscientizar os leitores sobre o desperdício dos alimentos, levando em consideração vários fatores que estão diretamente ligados a esse assunto, como por exemplo, a transformação da economia e também o aumento da fome, que vem se tornando a realidade de várias pessoas no mundo inteiro.

Método

Essa pesquisa se caracteriza como descritiva e bibliográfica, pois expõe os principais fatores da problemática, classificando o desperdício em perdas qualitativas e quantitativas, a fim de demonstrar a dimensão dos prejuízos e refletir sobre onde se poderia investir com o dinheiro e os produtos perdidos.

Foi realizada uma pesquisa em relação ao desperdício de alimentos nos cenários agrícola e em supermercado, a partir de outras pesquisas aplicadas. Assim foi possível mensurar o desperdício nesses setores do país.

Resultados

São perdidos aproximadamente 10 bilhões de reais por ano, dinheiro que poderia ser investido para minimizar a fome, doando cestas básicas às famílias carentes e maquinários mais eficientes para colheita.

As perdas quantitativas incluem, entre outras, principalmente os danos mecânicos, ocasionados frequentemente em operações de pré-colheita e de manuseio, tais como classificação, embalagem e transporte. Normalmente são porta de entradas para invasores e crescimento de patógenos, perda de peso, sabor, firmeza e mudança de coloração (CRISOSTO, 1997 apud MARTINS E FARIAS, 2002).

Segundo, Ceccato e Basso (2012) apud Anelli (2018), em sua pesquisa em um supermercado, as causas de desperdício neste cenário são geralmente por conta do transporte inadequado, distribuição e atitude dos consumidores como:

colocar a unha, apertar e derrubar o produto. E no cenário agrícola as causas das perdas são geralmente por uso inadequado dos maquinários de colheita ou por falta de conhecimento técnico no manuseio pós-colheita. Alguns dos resultados de desperdício seria por conta de alimentos com embalagens improprias, manuseios grosseiros, veículos supercarregados, estradas deficientes, entre outros. A reposição acontece pelo tempo que o alimento fica exposto.

Além de perdas físicas, que são mensuráveis, os alimentos ainda sofrem alterações e perdas nutricionais (as perdas classificadas como qualitativas), ressalta-se principalmente a perda de vitaminas, minerais, pigmentos e açúcares (MORRIS, 1982 apud MARTINS e FARIAS, 2002).

Tem-se ainda, que os alimentos são expostos a venda em prateleiras dos supermercados, e não levam em conta as necessidades de cada alimento: temperatura espaço suficiente para as unidades e tempo de exposição. Os alimentos descartados não servem para o consumo (alimentos com formação de bolores, murchamento e apodrecimento).

Considerações Finais

A princípio foi avaliado as taxas de desperdícios em comércios e também na área rural, e nota-se que em ambos a uma grande quantidade de alimentos que são jogados fora e que poderiam ser utilizados para outros fins.

Analisou que na área rural o fato de um manuseio errado com maquinários, faz com que a perda de alimentos aumente, o que é algo preocupante, porque se houvesse um preparo correto e também um treinamento específico para pessoas que trabalham nessa área o desperdício com certeza não seria tanto.

Na área de comércio a falta de cuidados com os alimentos e também o mau armazenamento faz com que esse alimento tenha uma durabilidade menor e com isso ele acaba sendo jogado fora com mais facilidade. É necessário que os comerciantes se enquadrem em padrões de manuseio e armazenamento dos alimentos para que evite esses desperdícios.

Para que essas formas de desperdício de alimentos diminuam, é necessário que a sociedade como um todo colabore. Se todos fizerem a sua parte, se conscientizando e tratando o alimento com a devida importância que ele tem, provavelmente consegue-se uma redução do desperdício de alimentos.

Também, o Estado deveria fazer com que esses alimentos que venham a ser desperdiçados sejam utilizados para outros fins.

Para isso população e governo devem caminhar lado a lado para que haja alguma melhoria em relação a tanto desperdício.

Contudo, para que possa ter uma diminuição no desperdício, as áreas que trabalham com alimentos devem ser analisadas e fiscalizadas de acordo com suas demandas, sem que haja irresponsabilidade, porque afinal alimentação é algo muito sério e todos os fatores que a envolvem devem ser tratados com grande importância.

Referências

ANELLI, André. **Famílias brasileiras desperdiçam em média 128 kg de comida por ano.** 2018. Estudo elaborado pela Embrapa. Disponível em: <<https://canalrural.uol.com.br>>. Acesso em: 26 set. 2018.

MARTINS, Carlos Roberto; FARIAS, Roseli de Mello. **Produção de Alimentos x Desperdícios: Tipos, causas e como reduzir a perda na produção agrícola – Revisão.** 2002. Revista da FZVA. Disponível em: <<http://revistaseletronicas.pucrs.br>>. Acesso em: 22 set. 2018.