ISSN: 2358-8829

BATATA INGLESA: PRODUÇÃO DE CHIPS, FARINHA E CONSERVAS, A PARTIR DO APROVEITAMENTO TOTAL DO TUBÉRCULO.

Geraldo Pereira de Oliveira Filho [1]
Carla Mirelly Caetano Duarte dos Santos [2]

RESUMO

Este trabalho apresenta uma proposta de aproveitamento integral da batata inglesa, desenvolvida no laboratório de química do ensino médio, na Escola Cidadã Integral Prefeito Oswaldo Pessoa (ECIT POP), localizada na cidade de João Pessoa - PB, com foco na educação ambiental e na redução do desperdício de alimentos. O objetivo central foi transformar 100% do tubérculo em novos produtos alimentícios, evitando sobras e promovendo a consciência sustentável entre os estudantes. As cascas foram utilizadas na produção de chips crocantes, a polpa na elaboração de farinha e os pedaços na produção de conservas. Durante a execução da prática foram aplicados conceitos fundamentais de química, como conservação de alimentos, determinação de pH, processos de oxidação e técnicas de desidratação. Além dos aspectos técnicos, a atividade possibilitou a discussão sobre segurança alimentar, reaproveitamento de resíduos e o papel da química no cotidiano. Os produtos obtidos foram avaliados quanto a aspectos sensoriais, textura, sabor e validade. Os resultados demonstraram boa aceitação dos três produtos e viabilidade técnica para sua produção em ambiente escolar. Conclui-se que o aproveitamento integral é uma alternativa viável e de baixo custo para reduzir o desperdício, além de ser uma metodologia eficiente para trabalhar conteúdos de química de forma prática, contextualizada e interdisciplinar, contribuindo para a formação de alunos críticos e conscientes.

Palavras-chave: Aproveitamento Integral; Batata Inglesa; Educação Ambiental; Química dos Alimentos; Sustentabilidade.

[1] Licenciado em Química pela Universidade Estadual da Paraíba - UEPB, geraldo.filho7@professor.br.gov.br;
[2] Mestre em Geografia pela Universidade Federal do Rio Grande do Norte- UFRN, carlamirelly79@gmail.com.