

PROJETO HORTA NA FACULDADE

DIEGO JOSÉ DA SILVA¹; EDUARDO AMARAL DE TOLEDO²

Resumo

Introdução: a horta inserida no ambiente escolar pode ser um laboratório vivo que possibilita o desenvolvimento de diversas atividades pedagógicas em educação ambiental e alimentar unindo teoria e prática de forma contextualizada, auxiliando no processo de ensino e aprendizagem. **Objetivo:** Analisar a prevalência de proteína bruta em temperos e especiarias e comparar os resultados com outras bases de dados. **Metodologia:** o presente artigo consiste no delineamento qualitativo de temperos e especiarias cultivados no Centro de Ensino Superior de Apucarana (CESUAP-FAP). **Conclusão:** após a aquisição das amostras e realização das análises de proteína constatou-se que não houve uma alteração significativa nos valores, comparados com outros valores obtidos nas bases de dados citadas.

Palavras-chaves: Horta. Temperos. Proteína.

Introduction: the garden inserted in the school environment can be a living laboratory that allows the development of several pedagogical activities in environmental education and food uniting theory and practice in a contextualized way, aiding in the teaching and learning process. **Objective:** To analyze the crude protein prevalence in seasonings and spices and to compare the results with other databases. **Methodology:** the present article consists of the qualitative design of seasonings and spices grown at Apucarana Higher Education Center (CESUAP-FAP). **Conclusion:** after the acquisition of the samples and the accomplishment of the protein analysis, it was verified that there was no significant change in the values, compared with other values obtained in the mentioned databases.

Key-words: Horta. Seasonings. Protein.

Introdução

Para Silva et al. (2017) a horta inserida no ambiente escolar pode ser um laboratório vivo que possibilita o desenvolvimento de diversas atividades pedagógicas em educação ambiental e alimentar unindo teoria e prática de forma contextualizada, auxiliando no processo de ensino e aprendizagem.

¹ Acadêmico do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Apucarana – CESUAP-FAP. ² Docente do Curso de Nutrição da Faculdade de Apucarana CESUAP-FAP.

Atrelado a alimentação escolar, a horta torna-se também um dos fatores de estímulo para consumo de hortaliças, funcionando como espaço de descoberta ideal para a faixa etária das crianças (BRITO et al. 2017).

As plantas condimentares, também conhecidas por ervas, temperos e especiarias, fazem parte da culinária de diversas culturas, desde as grandes civilizações. Gregos e romanos valiam-se de alecrim, hortelã, manjeriço, entre outras para ressaltar o sabor e o aroma de seus pratos. (CASSAS, F. et al.2016)

Para Philippi (2006, p203) “Especiarias são substâncias usadas para ressaltar o sabor natural dos alimentos ou para conferir um novo sabor as preparações, genericamente são chamados de temperos nas receitas doces ou salgadas”.

Sendo que existem diferenças entre ervas aromáticas e especiarias sendo as aromáticas folhas frescas ou secas já as especiarias são parte de raízes, cascas e frutos (PHILIPPI 2006).

Ainda, pelo fato de muitas delas serem também alternativas ao uso medicinal e/ou aromático, foram amplamente disseminadas, trazendo benefícios ao tratamento de enfermidades e auxiliando no desenvolvimento da qualidade de vida humana em diversos continentes (RIGOTTI et al., 2014).

Objetivos

- Analisar a prevalência de proteína bruta.
- Comparar os resultados das análises com outras bases de dados.

Metodologia

O presente artigo consiste no delineamento qualitativo de temperos e especiarias cultivados no Centro de Ensino Superior de Apucarana (CESUAP-FAP), localizada na cidade de Apucarana PR, sendo adquiridas 6 amostras de 12 canteiros no período de 10/08/2017 a 20/10/2017.

Foram estabelecidos como critério de exclusão temperos e especiarias que não atingiram o tempo de maturação para colheita.

Foram utilizado a metodologia de determinação de nitrogênio total conforme Kjeldahl, que se divide em três etapas digestão, destilação e titulação.

Digestão: a matéria orgânica existente na amostra e decomposta por ácido sulfúrico e um catalizador, onde o nitrogênio é transformado em sal amoniacal.

¹ Acadêmico do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Apucarana – CESUAP-FAP. ² Docente do Curso de Nutrição da Faculdade de Apucarana CESUAP-FAP.

Destilação: A amônia é liberada do sal amoniacal pela reação com hidróxido e recebida numa solução ácida de volume e concentração conhecidos.

Titulação: Determina-se a quantidade de nitrogênio presente na amostra titulando-se o excesso do ácido utilizado na destilação com hidróxido.

Resultados

Após a análise das amostras adquiridas foram obtidos os seguintes resultados:

Foram estabelecidos para % de proteína em 1g de amostra os valores: alecrim 4,37%, Cebolinha 2,15%, Hortelã 5,40%, Manjericão 2,56%, Manjerona 5,04%, Salsa 4,97%. Após conversão para 100 g utilizando regra de três os valores ficaram definidos com alecrim 4,37 g, Cebolinha 2,15 g, Hortelã 5,40 g, Manjericão 2,56 g, Manjerona 5,04 g, Salsa 4,97 g (Silva e Toledo, 2017).

Os valores analisados comparados com os dados das tabelas de composição de alimentos demonstraram valores próximos dos valores de referência.

As bases de dados utilizadas foram Instituto Brasileiro De Geografia e Estatística (IBGE 2011), Tabela de Composição de Alimentos (TACO), Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA) e Tabela de Composição Química dos Alimentos (TABNUT).

Foram comparados os valores obtidos pelo projeto horta com outras tabelas de composição de alimentos com valores para 100 g de amostra, IBGE possuindo apenas o valor de cebolinha 1,8 g, TACO cebolinha 2 g, manjericão 2 g e salsa 3 g, TBCA cebolinha 1,67 g, manjericão 1,99 g e salsa 3,91 g, TABNUT alecrim 4,88 g, cebolinha 1,83 g, hortelã 3,29 g, manjericão 3,15 g, manjerona 12,66 g e salsa 2,97 g (Silva e Toledo, 2017).

Devido a falta de informações relacionadas ao valor de proteína das amostras analisadas com exceção da tabela da UNIFES que apresentou todos os valores, o resultado das análises se equivaleram aos resultados das bases de dados com exceção da manjerona que apresentou um resultado acima do dobro das amostras do projeto horta.

¹ Acadêmico do Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Apucarana – CESUAP-FAP. ² Docente do Curso de Nutrição da Faculdade de Apucarana CESUAP-FAP.

Conclusão

Após a aquisição das amostras e realização das análises de proteína constatou-se que não houve uma alteração significativa nos valores, comparados com outros valores obtidos nas bases de dados citadas, com exceção da manjerona da TABNUT que apresentou um valor elevado.

Referências

1. CASSAS, Fernando et al. Canteiros de plantas medicinais, condimentares e tóxicas como ferramenta de promoção à saúde no jardim botânico de Diadema, SP, Brasil. **Revista Ciência em Extensão**, v. 12, n. 2, p. 37-46, 2016
2. DA SILVA, Thamires Oliveira et al. HORTA ESCOLAR: UMA ESTRATÉGIA PARA FAVORECER UM BOM HÁBITO ALIMENTAR E CONSERVAÇÃO DO MEIO AMBIENTE. 2017.
3. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009: tabelas de composição nutricional dos alimentos consumidos no Brasil. 2011.
4. LUCAS BRITO, Maria Luiza et al. AGROECOLOGIA E HORTA ESCOLAR: FERRAMENTAS DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL E PROMOÇÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR. **Cadernos Macambira**, v. 1, n. 2, 2017.
5. RIGOTTI, Marcelo et al. Conhecimento Sobre a Utilização das Plantas Mediciniais em Dourados, MS. **Cadernos de Agroecologia**, [S.l.], v. 9, n. 4, feb. 2015. ISSN 2236-7934
6. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Método 036/IV. Instituto Adolfo Lutz. IV Ed, 2005.
7. PHILIPPI, Sônia Tucunduva . Nutrição e Técnica Dietética 2a ed. São Paulo: Ed. Manole, 2006.
8. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 6.0. São Paulo, 2017. [Acesso em: 20 maio. 2018]. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca/>
9. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO. Escola Paulista de Medicina. Departamento de Informática em Saúde. Tabela de composição Química dos Alimentos (TABNUT). Disponível em: . Acesso em: 24 abr. 2018.