

## **TRANFERÊNCIA DE TECNOLOGIA DE SECAGEM SOLAR PARA ASSENTADOS DO MUNICÍPIO DE POMBAL - PB**

Mônica Tejo Cavalcanti<sup>1</sup>; Jeniffer Viviany dos Santos Fonseca<sup>2</sup>; João Vitor Fonseca Feitoza<sup>2</sup>; Diógenes Gomes de Sousa<sup>2</sup>; Edilayane de Nóbrega Santos<sup>2</sup>; Vinicius Teodoro Ferreira Queiroga<sup>2</sup>

O processamento de frutas gera um grande volume de resíduos, principalmente cascas de frutos, onde em alguns casos, podem ser utilizados para produção de alimentos após o seu beneficiamento, podendo ser ricos em fibras, vitaminas, minerais, substância fenólicas e flavonoides. A secagem é uma excelente alternativa para o aproveitamento desses resíduos, tendo como vantagens de agregar valor ao produto, ser econômico, aumentar o período de vida útil e a facilidade no transporte por não necessitar de refrigeração. O aproveitamento de resíduos além de preservar o meio ambiente, pode ser fonte de renda extra para os associados da comunidade, pois são subprodutos ricos em nutrientes e com alto potencial tecnológico. O resíduo do maracujá submetido a secagem pode ser comercializado e possui um alto valor de mercado. Visando a necessidade apresentada pelos associados da comunidade rural do assentamento São João do município de Pombal – PB que está localizado na região Oeste do Estado da Paraíba, mesorregião do Sertão paraibano e microrregião de Sousa, no que diz respeito a uma alternativa para o reaproveitamento do resíduo gerado no processamento de polpa de fruta congelada, principalmente o resíduo de maracujá, este trabalho foi realizado. Um secador solar de baixo custo foi elaborado e os materiais utilizados adquiridos no comércio local da cidade de Pombal – PB, onde utilizou-se caixa térmica de 210 litros, tela de mosquiteiro, tela de viveiro, cola de isopor, papel alumínio, fita, tinta guache, pincel, tesoura, caneta estereográfica, madeira, régua e vidro temperado. O secador solar foi então desenvolvido para secar principalmente a casca e albedo do maracujá e posteriormente ser produzida a farinha. Ao elaborar o secador solar de baixo custo, o mesmo foi testado na universidade para observação de sua eficiência para que então fosse entregue a comunidade. Quando entregue a comunidade foram explicados a forma correta de utilização e armazenamento do secador, assim como acompanhado a sua utilização. Os associados mostraram-se bastante interessados com o protótipo, tiraram várias dúvidas sobre a secagem, quais os resíduos que eles poderiam secar e a melhor forma de obtenção do produto final. Eles viram nesse projeto a esperança de melhoria dos negócios, pois é uma oportunidade de colocar mais um produto no mercado. Foram então orientados sobre a melhor forma de acondicionamento do produto, embalagem e rotulagem, seguindo as normas estabelecidas pela legislação brasileira em vigor, também foram apresentadas algumas Resoluções da Diretoria Colegiada (RDC) para este tipo de produto e explicados a obrigatoriedade dos rótulos nos produtos alimentícios e a rotulagem nutricional. O secador solar gerou um desempenho satisfatório em relação à secagem dos resíduos, mostrando-se com uma fonte de renda extra para os associados.

Palavras-chave: Agricultura familiar; Assentamento; Extensão; Farinha; Maracujá.

---

<sup>1</sup> coordenadora, monicatejoc@yahoo.com.br

<sup>2</sup> aluna do curso de Engenharia de Alimentos, bolsista, viviany\_97@hotmail.com; aluno do curso de Engenharia de Alimentos, voluntário, joaovitorlg95@hotmail.com; aluno do curso de Engenharia de Alimentos, voluntário, didi19\_gomes@hotmail.com; aluna do curso de Engenharia de Alimentos, voluntária, layane.nobrega@hotmail.com; aluno do curso de Engenharia de Alimentos, voluntário, vinicius\_qroga@hotmail.com