

Técnicas fermentativas em assentamentos de Mato Grosso do Sul
TSUNADA, Max Seiji¹; FERREIRA, Edinaldo Gomes²; LOPES, Mara Nilza
Teodoro³; PEREIRA, Zefa Valdivina³; PAZ, Marcelo Fossa⁴

- 1 - Bolsista de Extensão, Acadêmico do curso de Ciências Biológicas/FCBA/UFGD
- 2 - Integrante do Projeto, Acadêmico do curso de Biotecnologia/FCBA/UFGD
- 3 - Colaborador do Projeto, Docente da Faculdade de Ciências Biológicas/UFGD
- 4 - Coordenador do Projeto, Docente da faculdade de Ciências Biológicas/UGFD

O presente projeto teve por objetivo a implantação de tecnologias fermentativas para o aproveitamento de resíduos agroalimentares e excedente da fabricação de produtos regionais, bem como aproveitamento dos frutos do cerrado. A ação se justifica pela implantação de uma cultura que resulta na geração de renda às comunidades dos assentamentos da região da Grande Dourados. O conhecimento dessas tecnologias praticadas em algumas regiões do mundo foi levado como informação para o dia a dia desta população, transformando sua realidade. A alternativa econômica proporcionada aos assentados através da elaboração de diferentes produtos fermentados permitiu o aumento de renda a estas comunidades através da agregação de valor aos produtos gerados, um exemplo é o molho de pimenta que feito pelo modo tradicional pode ser vendido pela comunidade por 2 a 4 reais (o frasco com 150ml), com a implantação da fermentação láctica, o produto passa a ser vendido por 6 a 8 reais, além do mais, há valorização na produção se o vinagre utilizado for desenvolvido pela própria comunidade. Esta matéria prima, o vinagre de álcool, custa em torno de 2,5 reais 750mL, com o mesmo valor pode-se fazer em torno de 3L de vinagre de álcool na própria comunidade. É importante salientar que sempre há a possibilidade do desenvolvimento de produtos inéditos no mercado mundial, pelo simples emprego dos conhecimentos adquiridos aliado ao uso da biodiversidade local. O presente trabalho também foi uma das ações do PETBio, programa que visa, dentre outras coisas, estimular a participação dos acadêmicos em projetos integrados de ensino, pesquisa e extensão, nesse caso possibilitando a aproximação dos saberes produzidos na universidade à população assentada e comunidades que vivem no cerrado. As ações trouxeram o desenvolvimento às comunidades envolvidas e resultaram em uma ação que alicerça o desenvolvimento regional sustentável.

Palavras Chave: aproveitamento de resíduos, frutos regionais, produtos fermentados, tecnologia limpa