

## REAPROVEITAMENTO DE PÃO FRANCÊS EM PADARIA DE SUPERMERCADO DO EXTREMO OESTE CATARINENSE<sup>1</sup>

Paula Fernanda Meotti Barboza<sup>2</sup>

Rúbian Lucion<sup>3</sup>

Micheli Mayara Trentin<sup>4</sup>

**INTRODUÇÃO:** Reaproveitamento se trata de reutilizar produtos já preparados e prontos com bom estado de conservação para que não danifique o consumidor final principalmente (Linhares *et al*, 2019). No caso dos perecíveis, o reaproveitamento é possível otimizando o produto, desde caules a folhas, talos, cascas a sementes. As refeições regulares podem ser reaproveitadas criando novas receitas como almôndegas, farinha de rosca, risoto, entre outros (Rodrigues, *et al*, 2021). O pão francês é um alimento tradicionalmente apreciado pela população brasileira principalmente no período da manhã e da tarde. Em algum momento, a padaria ficará com pães que, se não for utilizado, pode prejudicar o orçamento mensal do estabelecimento e quando se fala em não utilizado significa que ficou no estoque sem ter venda de um dia para o outro (Martins, De Miranda, 2020). Com o método do reaproveitamento mais pessoas podem ser alimentadas com o valor custo benefício mais em conta e também podem ser reduzidas possíveis deficiências nutricionais, pois uma grande proporção dos alimentos desperdiçados contém nutrientes de grande valor nutricional (Linhares *et al*, 2019). **OBJETIVO:** Analisar se tem saída de venda a farinha de rosca feita de reaproveitamento de pão francês em padaria de Supermercado. **METODOLOGIA:** Essa pesquisa foi realizada em uma padaria de um supermercado de um município brasileiro do estado de Santa Catarina com aproximadamente 43 mil habitantes. O assunto escolhido foi de cunho informativo, permitindo demonstrar a importância sobre o reaproveitamento de pão francês. O processo é realizado com pão francês dormido em virtude de perder a maciez do mesmo, os motivos que isso pode acontecer são diversos incluindo produção maior que a saída de venda e com essa sobra pode afetar o financeiro da padaria. Produto em boas condições de consumo passa por uma máquina refinadora fabricada com aço Inox AISI 304 própria para alimentos, estrutura reforçada antivibração da marca Max Machine. É um processo que acontece em três etapas sendo elas passar pela máquina refinadora, embalar em uma embalagem transparente posteriormente etiquetando com tabela nutricional, data de fabricação e validade. **DISCUSSÃO DOS DADOS:** Por semana, em média, é produzido 35kg de farinha de rosca com reaproveitamento de pão francês dormido, tendo um somatório significativo e expressivo positivamente nos lucros da padaria, pois além da venda primária do alimento quando acontece de ter sobras é conseguido reaproveitar fazendo farinha de rosca. A venda do produto mostra-se satisfatório pois não volta produto da área de venda para descarte, significando que a venda é total do produto posto lá para vender mostrando que é aceita pelo consumidor que frequenta o local. A farinha de rosca é utilizada para empanar, engrossar molhos, podendo até servir para fazer receitas de alguns bolos e tortas. Os benefícios são inúmeros fonte de fibras, não contém lactose, colesterol e gordura trans. Produto mostrando ser altamente benéfico e lucrativo. **CONCLUSÃO:** O reaproveitamento de alimentos aproveita ao máximo os nutrientes usando, todas as partes de um ingrediente sem desperdício. Para isso, várias receitas podem ser realizadas com o mesmo produto. Sempre realizado de forma correta e sustentável, o

<sup>1</sup> Estágio de UAN do curso nutrição uceff (2023).

<sup>2</sup> Acadêmica, Curso de Nutrição, Centro Universitário FAI. E-mail: paula.meotti@yahoo.com.br.

<sup>3</sup> Professora Especialista, Docente do Centro Universitário FAI.

<sup>4</sup> Professora Mestre, Docente, Centro Universitário FAI.

reaproveitamento de alimentos diminui a produção de lixo orgânico e prejuízos, aprazando a vida útil do alimento. Quando se fala de produção de alimentos perecíveis é difícil ter uma afirmativa exata da quantidade de produção, pois as variáveis são inúmeras como por exemplo público que irá consumir, o quanto irão consumir e se virão para efetuar a compra do alimento preparado. Ter uma alternativa caso o alimento não tenha saída de venda é fantástico pois tranquiliza o produtor/empresário a conseguir uma renda secundária com o alimento já produzido trazendo o retorno financeiro desejado.

**Palavras-chave:** Reaproveitamento de Alimento; Farinha de Rosca; Pão Francês; UAN.

## REFERÊNCIAS

LINHARES, Pamella Santana Diniz et al. Aproveitamento integral de alimentos: da sustentabilidade a promoção da saúde. **Referências em Saúde da Faculdade Estácio de Sá de Goiás-RRS-FESGO**, v. 2, n. 2, 2019.

MARTINS, Fabianna Paiva; DE MIRANDA, Andréia Maria. A contabilidade de custos para determinação do custo de produção do pão francês, pão de queijo e rosca na empresa pão real, baseado no custeio por absorção. **QUALIA: a ciência em movimento**, v. 6, n. 1, p. 50-67, 2020.

RODRIGUES, Julia Hirano et al. Contribuição do aproveitamento integral dos alimentos para saúde e meio ambiente. **Revista Ibero-Americana de Ciências Ambientais**, v. 12, n. 7, p. 314-327, 2021.