

HIGIENIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO ADEQUADO DE HORTALIÇAS

Renata Costa¹
Rayane M. Rocha¹
Maria R. H. Campos²
Estelamaris Monego³
Raquel A. C. Santiago³

Introdução: Os alimentos devem ser higienizados adequadamente para o consumo, devido a presença de micro-organismos e sujidades. É importante lavar e desinfetar juntamente ao armazenamento correto, para prolongar a vida útil das frutas e hortaliças, principalmente no uso integral (polpa, cascas, talos e folhas) e evitando assimvários tipos de doenças. Disco Xepa é um evento gastronômico cultural contra o desperdício de alimentos que conta com a participação de profissionais e entidades que trabalham com alimentos além de voluntários. A equipe do Projeto *Biodiversity Food Nutrition* Centro-oeste participou desta ação na demonstração prática e esclarecimentos sobre higienização dos alimentos numa feira livre em Goiânia. **Objetivo:** Realizar demonstração à população da correta higienização e o armazenamento de vegetais folhosos, frutas e leguminosas. **Metodologia:** Os feirantes doaram diferentes tipos de folhosos, frutas e leguminosas para ação e utilizamos materiais (mesa, folder, utensílios, produtos e alimentos) para atividade. Durante a demonstração lava-se em água corrente (retirada de sujidades) e depois coloca-se no recipiente com solução de hipoclorito na proporção de 1% (água sanitária pura a 2,5%) de forma que cobrisse os alimentos. No armazenamento propôs-se a secagem dos alimentos e guardar em recipientes fechados, intercalados com folha de papel não reciclado ou em sacos plásticos limpos e colocar no refrigerador. **Resultados e discussão:** A ação ocorreu no horário da feira livre, a onde foram feitas demonstrações às pessoas à medida que se aproximavam da banca da equipe. Teve grande adesão do público, dos feirantes e da mídia. As pessoas interagiam com o grupo relatando como faziam em casa e tiraram as dúvidas sobre o tema. **Conclusão:** O objetivo foi alcançado pelo esclarecimento à população da importância da higienização, armazenamento adequado, qualidade sanitária, nutricional dos alimentos e ainda o controle do desperdício.

Palavras-chave: Higienização e armazenamento de hortaliças; qualidade sanitária dos alimentos; segurança alimentar e nutricional.

¹ Estudante, Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás

² Orientadora, professora, Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás

³ Professora, Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Goiás. E-mail: beta007rc@gmail.com; (62) 3209-6270 ramal: 239

