

**ANÁLISE BROMATOLÓGICA DE ALIMENTOS PRODUZIDOS NA “ROÇA
ORGÂNICA” DA ESCOLA MUNICIPAL INDÍGENA TENGATUI MARANGATU-
ALDEIA JAGUAPIRU DOURADOS**

Sheila Nogueira Oliveira (sheilanoliveira@ufgd.edu.br)

Cajetano Vera (CAJETANOVERAD@GMAIL.COM)

Rafael Henrique de Tonissi e Buschinelli de Goes (rafaelgoes@ufgd.edu.br)

Maria Gizelma de Menezes Gressler (mariagressler@ufgd.edu.br)

Gleice Kélen Rodrigues da Silva (kelenrodriguesdasilvag@gmail.com)

Milton Teixeira de Moraes Júnior (milton.junior927@academico.ufgd.edu.br)

A Aldeia Jaguapiru possui uma população de 17 mil indígenas das etnias Guarani Nhandeva, Kaiowa, Terena e Mestiços, que vivem dentro de uma área de 3600 ha. Devido à falta de alimentos a Escola Municipal Tengatui Marangatu deu início a um projeto intitulado “Roça Orgânica”, que dentro de um sistema de consorciado/policultivo de produção Agroecológica busca além de fornecer a produção para a merenda escolar e organizar um banco de sementes, também fornecer produtos para a comunidade e objetiva resgatar práticas de cultivo tradicional enriquecendo o ensino-aprendizagem dos alunos. Diversos são os alimentos produzidos como por exemplo variedades de mandioca e de milho, cúrcuma, hortaliças, arroz, amendoim, entre outros. Na disciplina de Análise de Alimentos, do Curso de Engenharia de Aquicultura, foram utilizadas amostras de alimentos da Roça Orgânica para trabalhar com os alunos assuntos relacionados à bromatologia. A disciplina é teórico-prática, assim, no laboratório foi possível realizar as análises práticas, utilizando também estas amostras. Inicialmente os alimentos foram detalhados e feita uma descrição de onde foram produzidos e um breve relato da Aldeia e da Escola Estadual Tengatui, apresentando o Projeto de produção de alimentos e um pouco da cultura indígena. Em seguida realizou-se a amostragem de laboratório, com moagem grossa e fina, utilizando moedor tipo martelo e também triturador tipo mixer, análise de pré-secagem, utilizando estufa de ventilação forçada, secagem definitiva, utilizando estufa calibrada em 110 graus Celsius por 20h, matéria mineral, utilizando mufla a 550 graus Celsius, extrato etéreo, utilizando Soxhlet, proteína bruta, por meio de determinação de nitrogênio e conversão para proteína bruta, fibra em detergente neutro utilizando método Van Soest e energia bruta em calorímetro. Nos resultados, destaca-se a cúrcuma que é um ingrediente que pode ser utilizado como aditivo nas rações, como fonte alternativa aos corantes e principalmente como bioativo imunológico em peixes, melhorando a saúde dos animais. Para a cúrcuma foram encontrados valores de 68,89% de umidade, 10,38% de matéria mineral, 11% de proteína bruta, 15,64% de extrato etéreo, 38,80% de FDN, 31,91% de FDA. O milho preto (crioulo) apresentou valores de 13,21% de umidade, 6,60% de matéria mineral, e por uma possível contaminação na amostra devido ao manuseio no laboratório durante as fases da obtenção dos valores de proteína bruta, este valor ficou fora do padrão de 8,5 a 9% de PB, sendo que apresentou 3,02% de proteína bruta, 50,87% de FDN e 51,79% de FDA. O estudo destes alimentos provenientes de um Projeto de uma Escola Pública da Aldeia Jaguapiru trará outros resultados

muito além de dados técnicos-científicos, pois favoreceu reflexões para além dos muros da Universidade, possibilitou certa proximidade entre diferentes povos, diferentes universos, diferentes culturas, fato que contribui para a formação de profissionais mais humanos, respeitosos, protagonistas e pró ativos.