

**Modalidade do trabalho:** TRABALHO DE PESQUISA  
**Eixo temático:** AGROPECUÁRIA E AGROECOLOGIA

## **PRODUÇÃO DE ALIMENTO VIVO E ANALISE DE CUSTOS<sup>1</sup>**

**Guilherme Oliveira Job<sup>2</sup>, Ernande Trindade Vieira<sup>3</sup>, Lenise Schroder Boemo<sup>4</sup>, Tatiani Reis Da Silveira<sup>5</sup>**

<sup>1</sup> Trabalho Realizado na Disciplina de Projetos Orientados em Agricultura e Zootecnia

<sup>2</sup> Aluno do Curso Técnico em Agropecuária do Instituto Municipal de Ensino Assis Brasil - IMEAB

<sup>3</sup> Aluno do Curso Técnico em Agropecuária do Instituto Municipal de Ensino Assis Brasil - IMEAB

<sup>4</sup> Professora do Curso Técnico em Agropecuária do Instituto Municipal de Ensino Assis Brasil - IMEAB

<sup>5</sup> Professora do Curso Técnico em Agropecuária do Instituto Municipal de Ensino Assis Brasil - IMEAB

## **INTRODUÇÃO**

Os alimentos vivos são 100% naturais, são sementes germinadas de frutos, verduras e legumes que devem ser consumidos crus. (RIBEIRO, C. G. 2019)

A alimentação viva além de saborosa fornece inúmeras vitaminas e elimina toxinas do corpo humano, e é mais facilmente digerida pelo organismo. O consumo dos ingredientes ao natural faz com que a absorção de nutrientes seja maior do que quando cozida que perde 50% de suas proteínas e 90% das vitaminas e minerais.

Os brotos são semente de vegetais e legumes em um estado avançado de germinação, por isso tem um alto teor de vitaminas e nutrientes, sendo possível produzir brotos de: alfafa, feijão, feijão entre muitos outros.

O objetivo deste estudo é produzir brotos de alfafa visando uma alimentação equilibrado.

## **MATERIAL E MÉTODOS**

O estudo foi realizado na Escola Fazenda do Instituto Municipal de Ensino Assis Brasil-IMEAB no setor de Agroindústria, no período de fevereiro a setembro de 2019.

Para a produção de brotos seguiu-se os seguintes passos:

1. Classificou-se 25g de sementes de alfafa, e retirou-se as quebradas, danificadas ou com fungos.
2. Colocou-se as sementes em um recipiente e cobriu-se com água na medida de 1/3 do volume acima das mesmas.
3. Deixou-se as sementes de molho por 12 horas, escoou-se a água, as sementes foram lavadas novamente e colocou-se um pano úmido em cima do recipiente para manter a umidade.
4. A semente então entrou em um processo de germinação.

**Modalidade do trabalho:** TRABALHO DE PESQUISA  
**Eixo temático:** AGROPECUÁRIA E AGROECOLOGIA

5. Durante 4 dias realizou-se a lavagem e escurimento da água das sementes de 12 em 12 horas.
6. Ao final deste processo ficou pronta para a degustação.

## RESULTADOS E CONCLUSÃO

O processo mostrou-se eficiente para a produção de brotos. Produzindo-os de forma fácil e com baixo custo, apresentando uma boa rentabilidade. Sendo que 25g de sementes produziram 120g de brotos e o custo de produção foi de R\$0,25.

Mostrou-se uma forma alternativa de alimentação a base de alfafa, que é rica em nutrientes, demonstrando os benefícios que ela tem na alimentação e na saúde humana.

## REFERÊNCIAS

LIMA, Andrelisa Lina de. Produção de brotos de Fabaceae para o consumo humano / Andrelisa Lina de Lima. 1.ed. Lavras. UFLA, 2006. 117p.

RIBEIRO, C. G. Produção e consumo de brotos comestíveis. Disponível em:<http://www.cpt.com.br/cursos-agroindustria/artigos/producao-e-consumo-debrotos-comestiveis>. Acesso em: 15. mai. 2019.

SCHARDONG, E.; CALABRESI, E.; ZWICK, P.; COLOMBO, T.; GONÇALVES, V. L. C. A resposta ao potencial de desenvolvimento do broto de alfafa (*Medicago sativa* L.) com o uso de luz durante o ciclo de crescimento. Revista Mirante, 3.ed. P.68-74, dez. 2013.

VIEIRA, R. F. Produção de brotos comestíveis: feijão moyashi, alfafa, trevo, rabanete e brócolis. Viçosa, MG. LOPES, J. D. S. 2001. 106 p