ADCR

Associaçao Para o Desenvolvimento das Comunidades Rurais

APRESENTAÇÃO ADCR

Tema: Conservação de Produtos

Introdução

- A conservação dos alimentos é um processo que contribui para a melhoria nutricional e segurança alimentar.

- As frutas e vegetais são produtos que a ADCR promove a suas conservação de modo a aproveitar a sua riqueza em nutrientes, vitaminas e o sabor agradável.

Objectivos da consevação:

- Conservar os produtos excedentes para consumo no período de escassez.

- Melhorar a economia das famílias.

Produtos Conservados

- Folhas de vegetais
- Hortícolas
- Frutas
- Tubérculos

Produtos Preparados

- Folha seca
- Jams
- Sumos
- Yogurtes
- Tapioca
- Massa tomate
- Tomate Souce
- Tomate inteiro e seco
- Bolos e Biscoitos
- Papas melhoradas

Produtos processados

Métodos de Conservação Usados

- Conservação ao ar livre
- Conservação pelo açúcar
- Conservação por esterilização/pasteurização
- Uso de Celeiro melhorados
- Uso de biopestecidas

Celeiros melhorados

Preparação de biopesticida para conservação de grão de milho

Materiais usados

- Esteira de caniço para secagem
- Peneiras
- Frascos e garrafas com tampa de rosca
- Pilão
- Alguidar
- Baldes
- Panelas
- Colheres de pau

Problemas encontrados

- Fraco acesso ao mercado
- Carência de frascos de acondicionamento
- Falta de hábito de consumo de alguns produtos

Aspectos positivos

- Promover novos hábitos alimentares
- Adopção de réplica de mensagem

Muito Obrigado