

A RECICLAGEM DE PRODUTOS LÁCTEOS ALIMENTÍCIOS DETERIORADOS POR VALIDADE VENCIDA

Isadora Zenere Marcon¹, Fernando Dirceu Matias²

1. Discente do curso de graduação em Administração, Unoesc, Videira, SC

2. Docente do curso de graduação em Engenharia Química, Unoesc, Videira, SC

Autor correspondente: Isadora Zenere Marcon, marconzenere@gmail.com

Área: Ciências Sociais

Introdução: A presente pesquisa surge do problema referente ao volume de produtos lácteos descartados nos supermercados e varejos por conta da data de validade vencida. Os produtos lácteos (iogurtes e sobremesas refrigeradas derivadas do leite) em íntegro estado são destinados ao descarte por não existir uma solução viável e sustentável para reciclar o seu conteúdo. Hoje a estratégia mais correta adotada é o descarte em aterro sanitário, o que gera custos e problemas ambientais com o volume de resíduo gerado. **Objetivo:** O foco da pesquisa foi encontrar as maneiras mais viáveis de aproveitar e reciclar a embalagem e o conteúdo dos produtos lácteos, como iogurtes, bebidas, sobremesas lácteas e requeijões, deteriorados por data de validade vencida. **Método:** Para o estudo, foi coletada uma amostra destinada à análise laboratorial dos produtos lácteos vencidos na realidade de devoluções por validade vencida de uma distribuidora de refrigerados, a qual trabalha com iogurtes, sobremesas e requeijões, da cidade de Fraiburgo durante o ano de 2022. A amostra formou 1kg de resíduo, na proporção em gramas do total recebido como devolução de cada item trabalhado na distribuidora. Estudos sobre compostagem / estudos sobre ração animal **Resultados:** Alguns resultados da análise laboratorial relevantes evidenciaram uma umidade de 84,02%; a quantidade de 933,2mg/Kg de Sódio; 208,7g/Kg de Extrato Etéreo; 14,61% de proteína bruta e 15,64% de fibra bruta na amostra de 1Kg dos produtos. A quantidade de gordura (extrato etéreo) e proteína podem significar uma boa utilização como matéria prima para ração, entretanto o percentual de umidade é uma barreira para essa utilização. Por outro lado, a utilização da matéria para a compostagem poderá ter benefício devido às bactérias lacteas presentes na matéria (Inoculation of lactic acid bacterium accelerates organic matter degradation during composting, Nakasaki et al), mas seu resultado pode ser comprometido com a quantidade de gordura presente. **Conclusão:** Portanto, na pesquisa o foco foi entender a viabilidade em utilizar a matéria para compostagem, ou para matéria-prima de ração animal. Logo, para ambos os fins, a comprovação da viabilidade de utilização dos produtos lácteos vencidos do cenário analisado, é necessário realizar mais testes específicos. Tran, Q. N. M.; Mimoto, H.; Nakasaki, K. 2015. Inoculation of lactic acid bacterium accelerates organic matter degradation during composting. *International Biodeterioration & Biodegradation*, 104: 377-383. Doi: <https://doi.org/10.1016/j.ibiod.2015.07.007>.

Palavras-chave: lácteos; lactic; composting.