

JUSTIFICATIVA

A produção mundial de banana é de cerca de 60 milhões de toneladas. O Brasil, é responsável pela produção de 6 milhões Mais de 50% desta produção é desperdiçada de diversas formas.

Levantamentos recentes apontam a banana como a fruta que apresenta maior crescimento nos últimos anos. A FAO divulgou como sendo de 11,9 kg/hab/ano o consumo em 1999, e evoluindo de 11,2 quilos em 1993. Segundo o Instituto Cepa de Santa Catarina, o Brasil está entre os principais consumidores de bananas e é o terceiro em produção no mundo. O consumo médio da população brasileira é de 27,4 Kg/hab/ano.

De acordo com estudos da Rede de Informação Ação pelo Direito a se Alimentar (Fian-Brasil), a disponibilidade de alimentos no País, é muito superior às necessidades mínimas estabelecidas para o caso brasileiro. Mesmo assim, o Brasil têm, de acordo com dados do órgão, 16 milhões de pessoas subnutridas, é o equivalente a muitos países da Europa juntos. O relatório também mostra que, após o Plano Real, o Brasil tem recorrido constantemente às importações de alimentos, como estratégia para estabilização de preços. Isto significa que a partir de meados dos anos 90, a disponibilidade de alimentos para o abastecimento do mercado interno, passa a depender fortemente das importações, gerando uma situação de profunda insegurança alimentar, como informa o documento.

No Brasil, além dos 60% de perda na produção, só no estado de São Paulo, de acordo com estimativas da Secretaria da Agricultura, a perda gira em torno de 40% na produção da banana verde.

As possibilidades de utilização da banana verde na indústria de alimentação é praticamente 100%. Da banana tudo se aproveita, o coração para a preparação de picles, a folha para produção de papéis, o caule para produção de telhas, e a casca, rica em fibras, serve para preparação de quibes, cuscuz, bobó de camarão, vatapás, e outros pratos típicos, pudins, mingaus de fibras, pastéis e é claro as sopas.

A Biomassa é extraída por meio do cozimento e processamento da banana verde, com tecnologia específica e aproveitamento integral da fruta casca e polpa, podendo ser aplicado em vários produtos alimentícios, beneficiando a digestão, melhorando a nutrição, atingindo todas as faixas etárias, desde crianças até pessoas da terceira idade, pois ela é um amido resistente, rica em fibras, contém sais e minerais, potássio e é excelente fonte de energia. Podemos citar alguns dos minerais encontrados

na banana (miligramas por 100 gramas):

Sódio.....	42,0
Potássio.....	373,0
Cálcio.....	8,0
Magnésio.....	31,0
Manganês.....	0,6
Cobre.....	0,2
Ferro.....	0,6
Fósforo.....	28,0

Cloro.....	128,0
Iodo.....	0,003.
Algumas vitaminas (por 100 gramas da fruta)	
Vitamina.....	250- 335UI
B-1 (Tiamina).....	42-54 Microgramas
B-2 ou G (Riboflavina).....	88 Microgramas
Niacina (Ácido Nicotínico).....	125,0
C (Ácido Ascórbico).....	10-11 Miligramas.

Fonte: Livro Ital (Instituto de Tecnologia de Alimentos) Frutas Tropicais "3 Bananas"

Governo do Estado de São Paulo - Secretaria da Agricultura (Coordenadoria da Pesquisa Agropecuária)

A biomassa de banana verde é tida como um espessante natural, que dá uma liga única aos pratos preparados com a massa processada. Por ser 100% natural, a banana verde não tem contra-indicações e pode ser utilizada no preparo de doces, salgados ou simplesmente cozida e consumida pura. A fruta verde possui cerca de 20% de amido, que é transformado em açúcar quando a fruta amadurece. Por esse motivo, a massa pode ser incluída tanto em pratos doces como salgados, sem riscos inclusive para os diabéticos.

A importância da Biomassa está, principalmente, em sua diversidade de produção. Com ela é possível produzir alimentos muito mais saudáveis e saborosos, agregando mais valor nutricional aos mais variados tipos de alimentos, melhorando a performance econômica na produção de todos os segmentos da indústria alimentícia, contemplando desde um serviço mais simples até a alta gastronomia.

O Centro de Ciências Agrárias, da Universidade Federal de São Carlos, vem estudando a produção de alimentos à base de massa de polpa de banana verde (MPBV) e massa de casca de banana verde (MCBV). A MPBV, por se tratar de uma massa constituída basicamente de amido, permite sua incorporação em vários alimentos como, pão, nhoque, patês, entre outros, podendo ainda ser misturada à MCBV, rica em fibras, introduzindo esta qualidade ao novo alimento. O objetivo é obter subsídios para o aproveitamento integral da banana, encontrando alternativas alimentares baratas, com alto valor nutritivo, diminuindo os desperdícios da fruta e aumentando a possibilidade de ofertas de empregos.

A participação da Administração Pública na produção e distribuição de refeições que contenham biomassa de banana verde em seus ingredientes, é extremamente importante para redução de custos, uma vez que o custo estimado por quilo da banana verde é de apenas R\$ 0,10 centavos, além de beneficiar uma grande parte da população paulistana que ainda hoje não tem acesso a uma alimentação saudável e nutritiva.

Tendo em vista o exposto, a presente propositura apresenta-se como uma excelente alternativa econômica e nutricional, vez que reduz consideravelmente os custos das refeições produzidas e/ou distribuídas por albergues, creches e escolas no âmbito municipal, possibilitando a "inclusão alimentar", através do combate desnutrição, além de incentivar a produção nacional de bananas, garantindo assim uma maior oferta de empregos.

Vereador PAULO FRANGE