



Vale Mais Alimentos Passa a Fornecer Biomassa de Banana Verde para Prefeitura de São José do Barreiro - SP

Segmento em franca expansão na utilização da biomassa de banana verde, a Alimentação Escolar de São José do Barreiro, município do Médio Vale Paraíba a 273km da capital paulista inova e há mais de 3 meses passou a aplicar o produto nos cardápios das escolas municipais

De acordo com a Dra. Aline Miranda Botossi, Nutricionista responsável pela Alimentação Escolar da Prefeitura do Município, tudo iniciou quando o Sr. Arthur Barbosa Pinto, Prefeito de São José do Barreiro participou de uma reunião na cidade de Queluz, quando o Diretor da Vale Mais Alimentos, o Sr. Cleonildo Xavier fez uma apresentação da biomassa de banana verde e trouxe-nos a informação, comenta.

Para Aline a maior quantidade no aporte de fibras, aumento da saciedade e a contribuição da biomassa de banana verde para prevenção de algumas patologias são os principais benefícios do uso da matéria prima na alimentação.

O Município de São José do Barreiro possui 14 unidades escolares, sendo 1 do Estado, num total de aproximadamente 1000 usuários entre bebês e adultos. Entre as preparações testadas e aprovadas pelos escolares estão a carne moída, o purê de batata, picadinhos de carne, feijão, pão, bolo de chocolate, coxa e sobre coxa de frango e salsicha ao molho. O bolo de chocolate tem sido a preparação mais aceita pelos alunos, de acordo com a nutricionista.

Antes de implantar o trabalho a Vale Mais Alimentos realizou treinamento com todas as merendeiras, o que facilitou a aplicação da biomassa nas receitas e a boa aceitação pelos alunos. A divulgação da informação do uso da biomassa de banana verde é feita por meio de folders e reuniões com os pais da EMEI. Aline comenta ainda que utiliza as duas versões de biomassa de banana verde, a do tipo polpa e a integral (casca e polpa), sendo a polpa utilizada para preparações como o purê de batata, e pretende ampliar a aplicação do produto nos cardápios, assim que a Vale Mais entrar na etapa de orientação/ conscientização com os pais e alunos, o que deverá ocorrer em breve.

Comenta ainda que cada escola tem alunos diferentes, com características distintas quanto aos níveis socioeconômicos, culturais e por conseqüência, esses alunos tendem a ter exigências alimentares distintas. “Temos que melhorar, mas acho a alimentação boa, pois temos carboidratos, leguminosas, proteínas e legumes e frutas 3 x na semana”.

A Nutricionista enfatiza a importância do papel da indústria de alimentos na pesquisa e desenvolvimento de produtos semi elaborados com biomassa de banana verde, o que poderá contribuir de forma importante para sua aplicabilidade no sistema da alimentação escolar.

Desenvolvimento Econômico Regional e Sustentabilidade

Para o **Engenheiro Agrônomo Guilherme Winther, Diretor de Agricultura e Meio Ambiente da Prefeitura de São José do Barreiro**, o município está em uma região de baixos indicadores sociais, sócio ambientais, uma realidade de desenvolvimento econômico restrita. “depositamos no desenvolvimento rural a vertente mais significativa para um processo de evolução econômica e geração de renda isso justifica-se de enorme estoque de terras em desuso e a necessidade de fixar as pessoas/comunidades à área rural para evitar a pressão demográfica nos centros urbanos maiores. Neste sentido, verificamos que a única cadeia produtiva existente em nossa região é do leite, a qual mantém-se pelo vínculo histórico-cultural em detrimento inclusive de retorno sustentáveis (econômico/pessoal/ambiental)”.

De acordo com Guilherme Winther a cultura da banana iniciou-se em um programa dirigido pela CATI_ **Coordenadoria de Assistência Técnica Integral**, Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Governo do Estado de São Paulo. - em 2005 e foi a cultura eleita pelos produtores rurais como alternativa ao leite, de lá prá cá muitas etapas foram superadas e em 2009 prospectamos a possibilidade de ter-se aqui um agroindústria para transformação da banana in natura, onde encontramos a Vale Mais, diz. Formamos uma parceria e temos como meta inicial o plantio de cerca de 80 hectares de banana, da variedade nanicao para fornecimento à agroindústria. Entendo que o benefício para os produtores ocorre durante o processo de "desenvolvimento rural" com capacitação referente a banana e demais ações sustentáveis e por fim o retorno com a venda da banana para a agroindústria, que se encontra em processo de instalação.

Atualmente praticamente toda a venda da banana na região é feita toda in natura, onde a Prefeitura desenvolve produtores que fornecem diretamente para a merenda escolar conforme a Lei nº 11.947/2009, São cerca de 30 hectares implantados atendendo cerca de 20 agricultores familiares. Também tem pequena parte da produção destinadas à produção de doces derivados para uso particular.

O cultivo é convencional, entretanto pelas nossas características culturais temos um convencional - orgânico, ou seja, estamos no limite entre o orgânico não certificado e o convencional de fato. A aceitação por parte dos produtores para a produção orgânica é grande, comenta o agrônomo.

Os desafios para implantação de agroindústria na região são os desafios do desenvolvimento local, diz Winther como investimentos em infra-estrutura, capacitação, qualificação e formação de massa crítica para dar suporte ao processo, recursos para investimento direto como "incentivo" ao plantio de banana, enfim ter-se uma política pública municipal em parceria com o

estado para de fato instituímos um programa de desenvolvimento local - regional com todas as estruturas necessárias.

Além da alimentação escolar, Winther acredita que a disseminação do conceito da biomassa de banana verde como um alimento funcional fará com que o produto passe a ser consumido pelo mercado em geral. “Teremos com certeza sua utilização nas indústrias alimentícias e nos estabelecimento como: padarias, mercados, restaurantes, etc., essa etapa é uma consequência de uso "público" inicialmente. O potencial de mercado para a biomassa é expressivo, acrescenta.”

Os Benefícios e Propriedades Funcionais da Banana Verde

O produto é apresentado na forma de polpa e integral (casca e polpa) para consumidores domésticos em embalagens de 250g e 500 gramas e institucionais em embalagens de 1kg, 3kg e 6kg

Produzida na maioria dos países tropicais, a banana é uma das frutas mais consumidas no mundo, tendo o Brasil como o segundo maior produtor e o primeiro consumidor mundial. As variedades mais difundidas no Brasil são: prata, pacovan, prata-anã, maçã, mydore, terra e d' angola, além da nanica e nanição voltadas principalmente à exportação. A banana verde é considerada hoje uma das principais fontes de amido na dieta. Mas, além de sua concentração de carboidratos complexos e energia, também apresenta elevadas proporções de vitaminas e minerais.

A banana verde é considerada um alimento funcional, pois, quando cozida ainda verde, apresenta alto conteúdo de amido resistente presente na polpa da fruta. O **benefício do amido resistente** é similar ao da fibra alimentar, pois não é digerido e absorvido no intestino delgado, sendo fermentado somente no intestino grosso, onde favorece a proliferação de bactérias benéficas para o nosso intestino (ação simbiótica), além de manter a integridade da mucosa intestinal responsável pela absorção adequada dos nutrientes e pela barreira da entrada de substâncias malélicas.

Desta forma, o consumo de banana verde auxilia no trânsito intestinal adequado, atuando na prevenção e tratamento de quadros de diarreia e constipação, além de prevenir o desenvolvimento de doenças como o câncer de intestino.

Além de contribuir para a saúde do intestino, a banana verde exerce outros efeitos benéficos ao organismo, pois é um alimento de baixo índice glicêmico, ou seja, sua digestão e absorção são mais lentas. Com isso, a quantidade de glicose liberada no sangue ocorre gradativamente, mantendo os níveis no sangue controlados, sem a necessidade de liberação excessiva de insulina para que esta glicose entre na célula, contribuindo então para a prevenção do desenvolvimento de diabetes. A banana verde auxilia ainda na prevenção do acúmulo de gordura corporal, uma vez que permite menor ingestão de alimentos devido ao aumento da saciedade promovido pelo amido resistente.

Estudos indicam ainda que o consumo de amido resistente também atua na redução do colesterol sanguíneo (dislipidemias), pela redução de sua produção pelo fígado, e pelo aumento da sua eliminação pelos ácidos biliares. Assim, a banana verde pode ter importante função preventiva no desenvolvimento de doenças cardiovasculares.

Sobre a Vale Mais Alimentos

Localizada em Santos, no litoral sul de São Paulo, a Vale Mais Alimentos é especializada na produção, comercialização e exportação de biomassa de banana verde e derivados.

Seu foco é o desenvolvimento de insumos de alta qualidade nutricional, como um espessante alimentar, natural, orgânico para indústria alimentícia e alimentação fora do lar respeitando os conceitos de sustentabilidade técnica,

econômica, social e ambiental além de trabalhar sob a égide de saúde da OMS - Organização Mundial de Saúde que define; "Saúde é o completo bem estar físico, mental e social e não apenas a ausência de doença" respeitando sobremaneira, portanto, este aspecto tanto com vistas aos seus colaboradores, comunidade e principalmente, a saúde do seu consumidor.

Para **Cleonildo Xavier, Diretor da Vale Mais Alimentos**, o foco da empresa está principalmente em agregar valor nutricional à alimentação de modo geral, fornecer suporte técnico a indústria para o desenvolvimento de produtos de alto valor nutricional com biomassa de banana verde, facilitando o acesso e utilização destes alimentos pela população.

Além de São José do Barreiro, onde fornece 900 kg do produto por mês, a Vale Mais Alimentos está presente há mais de 2 anos na para Prefeitura de Jundiá e processo licitatório para iniciar o fornecimento em outras prefeituras.

Na região do Médio Paraíba, há possibilidades de em breve vizinhas de São José do Barreiro como as cidades de: **Arapei, Bananal, Queluz, Areias, Silveiras e outras cidades do Estado de São Paulo** introduzirem a biomassa de banana verde na Alimentação Escolar.

Produtos Industrializados Elaborados com Biomassa de Banana Verde

Já foram testados, aprovados e finalizados diversos produtos industrializados desenvolvidos com a biomassa de banana verde, que em breve estarão tanto na alimentação escolar como no mercado consumidor, entre eles destaque para:

Sucos de frutas, da **Mais Fruta**, www.maisfruta.com.br

Patês: da **Gramelle**, www.gramelle.com.br

Almôndegas da **Regilu Alimentos**, www.regilualimentos.com.br

Linha de Biscoitos Funcionais da **Cascone**, www.cascone.com.br

Pães da **Panificadora Keli** www.panificadorakeli.com.br

As prefeituras são um dos grandes focos do trabalho da Vale Mais, na visão de Cleonildo, pois a biomassa de banana verde, que tem um custo relativamente baixo e excelência em conteúdo nutricional, é possível em parceria com os nutricionistas da Alimentação Escolar, Prefeitos e Secretários de Educação, Diretores, Educadores e Merendeiras, criar condições para sua aplicabilidade na alimentação do segmento, contribuindo de forma importante para ampliação da biomassa de banana verde tanto na aplicação em refeições como em produtos industrializados.

Além do segmento institucional a Vale Mais Alimentos também comercializa a biomassa de banana verde ao consumidor final, que podem ser encontrados na Rede de varejo Mundo Verde em vários pontos do País. Para saber os pontos de vendas do produto acesse o site: www.valemaisalimentos.com.br no link "onde comprar".

Também pode ser adquirido na rede de supermercados Emporium São Paulo, na Av. Jurema 271, telefone (11) 5054-8000 e Rua Afonso Brás, 431, telefone (11)3848-3700 e outras lojas do Emporium da rede na zona sul de São Paulo. Além de comercializar a biomassa de banana verde, o Emporium São Paulo, tem disponível em suas padarias o pão francês elaborado com biomassa, um pão rico em fibras. Veja mais informações sobre este produto no site: www.emporiumsaopaulo.com.br

A Vale Mais Alimentos está em novo endereço:

Rua 7 de setembro -25 - Vila Nova- Santos- São Paulo.

Tel. (13) 3321-9024 (13) 3019-4533

contato@valemaisalimentos.com.br

www.valemaisalimentos.com.br

Mais informações para imprensa:

JM Gestão de Comunicação & Imprensa

José Maria Filho-jornalista MTb 19.852
(11) 2866-2346 / 9804-1112
Josemaria.jornalista@ig.com.br