



## PROPOSTA DE IDEIAS DE NEGÓCIOS

### PROCESSAMENTO MÍNIMO OU IV GAMA DE FRUTAS E LEGUMES

#### Descrição:

##### "HortaSeca"



A dessecação de vegetais destaca-se por ser uma técnica natural, na qual o teor de água é parcial ou totalmente eliminado para inibir o crescimento microbiano, o que permite a conservação de vegetais. Trabalhamos com legumes cortados em cubos e secos (cebola, alho, pimenta, tomate, etc.) para obter uma mistura, um produto da gama IV, adequado para fazer frituras em cozinhas domésticas e industriais.

#### Requisitos para a implementação (Inovação):



- Controle de safra através de fatores de pré-colheita, planejamento de irrigação e fertilização.
- Desenvolvimento de equipamentos desidratadores na ausência de oxigênio, para evitar antioxidantes e aditivos na preservação do produto.
- Novo design de produto, mix vegetal seco de alta qualidade.

#### Requisitos para a implementação (Comercialização):



- Controle de umidade do produto seco.
- Avaliação das características do projeto do produto (tamanho da embalagem).
- Garantir a segurança alimentar do produto.

#### Vantagens da proposta:



- Redução do volume de vegetais descartado.
- Reabilitação de vegetais de destrúos por malformação, tamanho ou excesso de colheita.
- Fornecer ao consumidor um produto horticultural preservado sem antioxidantes ou aditivos.

#### Desvantagens da proposta:



- Avaliação das quantidades de cada produto seco na mistura final.
- Dificuldade de controle da quantidade físico-química e vida útil da mistura.