

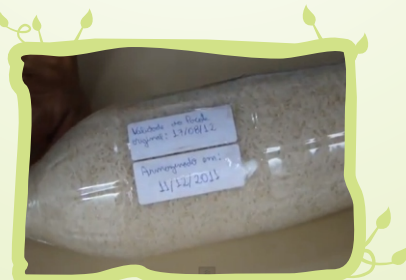
Para a retirada do ar restante faça um pequeno reservatório com papel alumínio que caiba no gargalo da garrafa, colocando um pequeno chumaço de algodão umedecido com álcool. E em seguida coloque fogo no algodão deixe alguns segundos com fogo e imediatamente feche a garrafa com a tampa.



Logo em seguida vede a tampa com cera de vela, depois lacre a tampa com fita crepe. Garantindo desta forma a não entrada do ar.



Agora coloque as etiquetas que devem anunciar a data do armazenamento e a data de validade original do produto que deve estar na embalagem do produto.



Sempre que possível renove o estoque , incluindo novos alimentos e consumindo os mais antigos. O alimento armazenado depois de aberto deve ser consumido no espaço de 01 semana à 10 dias.

[www.serta.org.br](http://www.serta.org.br)  
(81)3658-1265 | 1226  
(87)3932-5008  
[serta@serta.org.br](mailto:serta@serta.org.br)

**SERTA**  
Serviço de Tecnologia Alternativa



**ARMAZENAMENTO  
DE GRÃOS EM  
GARRAFA PET**

## CONTEXTUALIZAÇÃO

A necessidade econômica nos leva cada vez mais procurar formas de nos precaver antecipadamente dos transtornos do dia a dia. Proteger-se contra tempos de emergência financeira e ao mesmo tempo colaborar com a preservação do meio ambiente, dando uso as garrafas pet pode ser uma destas estratégias.

Entre estes transtornos econômicos está presente o armazenamento de alimentos. E não se pode armazenar alimentos de qualquer forma, existem técnicas apropriadas que garantem por mais tempo o período de armazenagem.

Este folder pretende apresentar uma técnica de fácil aplicabilidade no armazenamento de grãos utilizando para isto garrafas PET.

### ALIMENTOS QUE PODEM SER ARMAZENADOS EM GARRAFAS PET

- Arroz
- Milho
- Feijão
- Macarrão
- Soja

### TÉCNICA DA ESTOCAGEM

O primeiro passo é limpar a garrafa com água e detergente, em seguida esterilize as garrafas, com álcool.



Logo em seguida seque muito bem as garrafas.

Os grãos ou os produtos precisam estar também com baixo teor de umidade. Se necessário faça uma pré secagem.

Pode-se utilizar vários ingredientes para garantir mais tempo de armazenagem, como alho, folha de louro, pimenta do reino entre outros.

O primeiro passo para iniciar a armazenagem é colocar 1 dente de alho descascado no fundo da garrafa e em seguida colocar a primeira camada de grãos.

E a cada 4 dedos coloca-se novamente mais 1 dente de alho. E assim sucessivamente até encher completamente a garrafa.



Lembre-se que a cada camada deve-se bater a garrafa sobre um pano para que os grãos possam se acomodar expulsando o ar do interior.