POSSIBILIDADE DE APROVEITAMENTO DE RESÍDUOS OLEÍCOLAS

Lucas Santos [1]

Renan Peres Farias [2]

Catarina Motta de Moura [3]

Andressa Carolina Jacques [4]

Resumo:

No processamento de indústrias Oleícolas para a extração de azeite, gera-se uma quantidade significativa de subprodutos podendo ser classificados como resíduos sólidos e líquidos sendo que os mesmos devem ser tratados antes do seu descarte ou ainda podem ser utilizados como coadjuvantes para desenvolvimento de produtos alimentícios devido suas propriedades antioxidantes. O bagaço proveniente da extração do azeite, pode ser utilizado na elaboração de rações animais, como fertilizantes em solos visto que o mesmo apresenta nitrogênio, fósforo e potássio, além de poder ser utilizado na produção de carvão ativado e como combustível. As folhas são comumente utilizadas na forma de chás, devido aos compostos fenólicos presentes que propiciam propriedades benéficas ao organismo quando consumidos. Na folha, há a presença de um composto fenólico majoritário chamado oleuropeína que não apresenta quantidade significativa no azeite, porém este fenol apesar das propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias, antimicrobianas, antiaterogênicas apresenta um gosto amargo marcante pela presença da oleuropeína, o que dificulta sua aplicação quando relacionados a análise sensorial. A partir da elaboração da farinha de folhas, foram feitos biscoitos do tipo cookie e massas alimentícias, substituindo parcialmente a farinha de trigo.

Palavras-chave: fontes não convencionais, compostos fenólicos, folhas de oliveira

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

POSSIBILIDADE DE APROVEITAMENTO DE RESÍDUOS OLEÍCOLAS

[1] Aluno de graduação. lucas7gsantos@gmail.com. Autor principal

[2] Aluno de graduação. renanp.farias@gmail.com. Co-autor

[3] Docente. cmalimentos1@yahoo.com.br. Orientador

[4] Docente no curso de Engenharia de Alimentos. andressa.jacques@yahoo.com.br. Co-orientador

POSSIBILIDADE DE APROVEITAMENTO DE RESÍDUOS OLEÍCOLAS

RESUMO

No processamento de indústrias Oleícolas para a extração de azeite, gera-se uma quantidade significativa de subprodutos podendo ser classificados como resíduos sólidos e líquidos sendo que os mesmos devem ser tratados antes do seu descarte ou ainda podem ser utilizados como coadjuvantes para desenvolvimento de produtos alimentícios devido suas propriedades antioxidantes. Dentre os resíduos sólidos, tem-se o bagaço de oliveira que apresenta quantidades consideráveis de antioxidantes após a extração do azeite, além das folhas de oliveira que são provenientes da poda. As águas ruças são provenientes dos resíduos líquidos da extração do azeite, produzida após diversos processos, como moagem, lavagem da azeitona e das tremonhas de armazenamento, entre outras. O bagaço proveniente da extração do azeite, pode ser utilizado na elaboração de rações animais, como fertilizantes em solos visto que o mesmo apresenta nitrogênio, fósforo e potássio, além de poder ser utilizado na produção de carvão ativado e como combustível. As folhas são comumente utilizadas na forma de chás, devido aos compostos fenólicos presentes que propiciam propriedades benéficas ao organismo quando consumidos. Na folha, há a presença de um composto fenólico majoritário chamado oleuropeína que não apresenta quantidade significativa no azeite, porém este fenol apesar das propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias, anti-microbianas, antiaterogênicas apresenta um gosto amargo marcante pela presença da oleuropeína, o que dificulta sua aplicação quando relacionados a análise sensorial. A partir das propriedades benéficas das folhas, e visando um total aproveitamento dos resíduos gerados pelas oleícolas, o objetivo deste trabalho é avaliar a viabilidade de aproveitar os resíduos gerados em agroindústrias da Região da Campanha e desenvolver produtos alimentícios a partir das folhas oriundas da poda. Com isso, foi desenvolvida farinha a partir da secagem de folhas e posterior moagem. A partir da elaboração da farinha de folhas, foram feitos biscoitos do tipo cookie e massas alimentícias, substituindo parcialmente a farinha de trigo. A partir dos resultados obtidos, verificou-se viabilidade de aproveitar resíduos de oleícolas da região, agregando valor a produtos e auxiliando produtores locais no melhor aproveitamento dos subprodutos gerados, sendo que ainda são necessárias avaliações físico-químicas e bioativas dos produtos para complementar o estudo que faz parte do projeto de extensão do Programa de Apoio aos Polos Tecnológicos – Secretaria da Ciência, Inovação e Desenvolvimento Tecnológico do Estado do Rio Grande do Sul e Banco Mundial desenvolvido pelo Laboratório de desenvolvimento tecnológico e inovação aplicados aos olivais da Região da Campanha na Universidade Federal do Pampa – UNIPAMPA.

Palavras-Chave: fontes não convencionais, compostos fenólicos, folhas de oliveira