



## RECUPERAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS DE SUBPRODUTOS DA OLIVICULTURA

Larah Gondim Santos Paulino, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus Bagé

Mariana Fuchs Costa, discente de graduação, Universidade Federal do Pampa, Campus Bagé

Paloma dos Santos Pereira, Engenheira Química

Thamiris Renata Martiny, discente de doutorado, Universidade Federal de Santa Maria, Campus Santa Maria

Catarina Motta de Moura, docente, Universidade Federal do Pampa, Campus Bagé

Gabriela Silveira da Rosa, docente, Universidade Federal do Pampa, Campus Bagé

larahpaulino.aluno@unipampa.edu.br

A indústria do azeite gera uma grande quantidade de subprodutos, como o bagaço da azeitona, os galhos e as folhas da oliveira. Tais subprodutos constituem cerca de 10% do peso total da produção. Diante desse cenário, os extratos da folha e do bagaço da oliveira podem representar uma fonte para recuperação de compostos com potencial bioativo, a saber, os compostos fenólicos. Muitos estudos têm demonstrado a atividade antimicrobiana e antioxidante de compostos fenólicos. Nesse contexto, a incorporação de extratos de folhas de oliveira e do bagaço em sistemas alimentares poderia representar a substituição de aditivos sintéticos, como os conservantes alimentícios. Este trabalho tem como objetivo produzir extratos do bagaço (EBO) e das folhas de oliveira (EFO) e quantificar o conteúdo de compostos fenólicos. A maceração dinâmica foi o método empregado para a obtenção de ambos os extratos, na qual se utilizou água como solvente (pH = 6) e temperatura de 60°C. Diante dessas condições, os extratos foram avaliados através da resposta de compostos fenólicos totais (FT) pelo método espectrométrico Singleton e Rossi. Os resultados dos compostos fenólicos totais foram expressos em miligramas de equivalente de ácido gálico por grama de matéria seca ( $\text{mg}_{\text{GAE}} \cdot \text{g}^{-1}$  b.s). As análises foram realizadas em triplicata. O resultado para o EFO foi de  $52,96 \text{ mg}_{\text{GAE}} \cdot \text{g}^{-1}$  de FT em 2 h de extração. Para o EBO foi de  $73,58 \text{ mg}_{\text{GAE}} \cdot \text{g}^{-1}$  de FT em 1 h de extração. Os resultados obtidos demonstram que as extrações dos compostos fenólicos no EBO foram maiores em um menor intervalo de tempo do que no EFO. Essa resposta sugere que o EFO pode ser mais sensível à temperatura empregada. O tempo de extração e a temperatura podem ter contribuído para uma maior degradação dos compostos. Além disso, diferentemente das folhas, o bagaço é constituído por mais partes da planta - fragmentos de pele, polpa, pedaços de caroço de azeitona e óleo - o que contribui para uma maior extração dos compostos de interesse. As concentrações de compostos fenólicos em ambos os extratos foram satisfatórias

quando comparadas à dados da literatura, constituindo assim como recursos para a recuperação de compostos fenólicos com potencial de aplicação como aditivos alimentares. Salienta-se que mais pesquisas devem ser realizadas visando à investigação do poder antioxidante e antimicrobiano o extrato e posteriores aplicações.

**Agradecimentos:** Agradeço o Apoio aos Grupos de Pesquisa (AGP) e a Universidade Federal do Pampa por proporciona a exposição deste trabalho.

**Palavras-chave:** Oliveira; Extração; Folha da oliveira; Bagaço da oliveira; Maceração dinâmica.