



AVALIAÇÃO DO POTENCIAL CENTESIMAL DO EMPREGO DO RESÍDUO DA OLIVICULTURA PARA O FUTURO DESENVOLVIMENTO DE BISCOITOS.

Maria Lauren Deferrari Arrojo Freitas, discente de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Pampa, Campus Bagé
Juliana Silveira de Quadros, discente de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Pampa, Campus Bagé
Jeff Oliveira Sores, discente de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Pampa, Campus Bagé
João Tomaz Silva Barcellos Junior, TAE de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Pampa, Campus Bagé
Mariane Garcia Orqis Barcellos, TAE de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Pampa, Campus Bagé
Fernanda Germano Alves Gautério, docente, Universidade Federal do Pampa

e-mail primeiro autor- mariafreitas.aluno@unipampa.edu.br

A Oliveira, *Olea europaea* L. é pertencente à família botânica Oleaceae, sendo considerada uma das frutíferas mais antigas cultivadas pelo homem e a única espécie desta família com frutos comestíveis. Os frutos da oliveira servem como matéria-prima para extração de azeite e produção de conserva, que são produtos muito apreciados. A partir do processamento do azeite são geradas elevadas quantidades de resíduos, sendo um deles conhecido como bagaço de azeitona. O bagaço de azeitona é um resíduo semissólido, moderadamente ácido, formado por caroço, polpa da azeitona e água de vegetação. Este bagaço é um coproduto rico em compostos bioativos que traz consigo inúmeros benefícios à saúde, além da possibilidade do potencial de agregar valor nutricional a alimentos enriquecidos com eles. Sua exploração e aplicação industrial, além de representar uma potencial redução da poluição ambiental, serve como opção de valorização ao coproduto em virtude do aumento da procura pelos produtos naturais por vários segmentos industriais, como alimentar e farmacêutico. Sendo assim, o presente trabalho teve como objetivo analisar a composição centesimal do resíduo da olivicultura para verificar a potencialidade do futuro emprego para o desenvolvimento de biscoitos. O bagaço de azeitona foi proveniente da Região da Campanha Gaúcha, safra 2020, sendo este submetido à secagem por liofilização, moagem e peneiramento para a elaboração da farinha de bagaço de azeitona. No seguimento foram realizadas as análises de composição centesimal (proteínas, umidade, cinzas, lipídios, carboidratos e fibras) para o bagaço de azeitona e para a farinha de bagaço de azeitona, em triplicata e os tratados por Análise de Variância e Teste de *Tukey*, com 95% de confiança. Foram obtidos os seguintes resultados para bagaço de azeitona e farinha de bagaço de azeitona, respectivamente: 8,49 e 49,84% (carboidratos); 3,81 e 10,73% (lipídios); 5,60 e 12,47% (proteínas); 13,42 e 16,70% (fibras), 2,89 e 4,27% (cinzas); 65,79 e 5,99% (umidade). A partir dos resultados da composição centesimal, vale ressaltar a importância dos lipídios com relação às gorduras insaturadas que elevam o colesterol considerado “bom” e diminuem o considerado “ruim”, sendo associadas a um menor risco de doenças cardiovasculares. Os carboidratos presentes no bagaço, conseqüentemente, na farinha de bagaço de azeitona, segundo alguns estudos, são promissores no desenvolvimento de novos produtos de

panificação em virtude do material lignocelulósico que auxilia na manutenção da estrutura do produto. As fibras auxiliam no funcionamento do intestino quando consumidas em formulações alimentícias, e estão presentes na composição centesimal das duas amostras analisadas. Ainda, o teor de umidade é um parâmetro de grande importância para definir a estabilidade, qualidade e composição dos alimentos, principalmente no caso de produtos ditos secos, como as farinhas. O baixo valor obtido para a umidade da farinha de bagaço, serve como um indicativo da eficiência promovida pelo processo de liofilização, atingindo valor onde as reações de degradação podem ser evitadas. Com isso, mediante os resultados obtidos verificou-se o potencial, quanto ao aspecto centesimal do bagaço de azeitona da Região da Campanha, para ser, futuramente, empregado no desenvolvimento de produtos alimentícios, em especial em produtos de panificação como biscoitos.

Palavras-chave: resíduo olivicultura; composição centesimal; desenvolvimento de produto
Agradecimentos: FAPERGS