



Desenvolvimento de Biscoitos com Bagaço de Azeitona: uma revisão integrativa da literatura

SILVA, R.V.G; GAUTÉRIO, F.G.A; BARCELLOS-Júnior; BARCELLOS, Mariane

Raphael Veloso Gusmão Silva, discente de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Pampa, Campus Bagé

João Tomaz Silva Barcellos Junior, TAE da Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Pampa, Campus Bagé

Mariane Garcia Orqis Barcellos, TAE da Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Pampa, Campus Bagé

Fernanda Germano Alves Gautério, docente, Universidade Federal do Pampa

raphaelsilva.aluno@unipampa.edu.br

Nos últimos anos, o consumo de azeite de oliva tem experimentado um forte aumento devido às suas propriedades sensoriais, nutricionais e bioativas e, com isso, os resíduos derivados da indústria de azeite, também aumentaram, ressaltando importantes questões ambientais e econômicas. No entanto, o alto teor em compostos bioativos desses resíduos e coprodutos faz com que sua recuperação seja um grande desafio e uma excelente oportunidade para o setor de azeite. Depois de conhecer alguns benefícios e potencialidades de coprodutos da oliveira, as indústrias têm mostrado interesse nele para obter produtos ricos em integrativa de literatura buscando compostos bioativos, como conservantes naturais, suplementos alimentares, cosméticos e nutracêuticos. No ramo da panificação, as folhas de oliveira, por exemplo, foram utilizadas em biscoitos para elevar o potencial antioxidante do produto; porém não há dados sobre a aplicação do bagaço de azeitona nesse produto. Biscoitos são panificados e popularmente consumidos devido à sua praticidade, conveniência, pronto para consumo, sendo características atrativas para os consumidores. Desta forma, o objetivo do trabalho consistiu na realização da revisão investigar sobre o universo da temática da presente pesquisa quanto ao potencial das propriedades funcionais de co-produtos da oliveira com ênfase no bagaço de azeitona, aplicando em produto de panificação (biscoitos), evitando o seu descarte industrial. A realização da revisão integrativa da literatura seguiu uma sequência de seis etapas: identificação do problema, amostragem, categorização dos estudos, definição das informações a serem extraídas dos trabalhos, análise e discussão das tecnologias utilizadas, análise dos resultados e apresentação da revisão. Primeiramente, foi definida a temática da pesquisa como sendo desenvolvimento de biscoitos a partir de coprodutos da extração do azeite. A amostragem da pesquisa compreendeu o período de 2011 a 2021, na base de dados *Web of Science*, nos idiomas português/inglês, com os descritores nas duas línguas: *olivicultura/olive growing; características da azeitona/characteristics of the olive; tipos de colheita da azeitona/ types of olive harvest; extração do azeite/extraction of olive oil; resíduos da olivicultura/oliviculture residues; características do bagaço de azeitona/characteristics of the olive pomace; descarte do bagaço de azeitona/ disposal of olive pomace; desenvolvimento de produtos*

alimentícios/development of food products; processamento de biscoito/cookie processing; biscoito com bagaço de azeitona/cookie with olive pomace; farinha de azeitona/olive flour. A fim de definir as informações a serem empregadas na análise do estudo foram excluídos os editoriais, as cartas ao editor, os estudos reflexivos, bem como estudos que não abordassem a temática relevante ao objetivo da revisão ou que não apresentaram qualidade metodológica, permanecendo somente os artigos científicos. De um total de 71.224 trabalhos passou-se a 57 trabalhos e foram selecionados 6 trabalhos na língua inglesa e 1 na língua portuguesa. Este presente trabalho, traz os resultados e discussões parciais da pesquisa integrativa. Não foram encontrados estudos que falassem sobre a aplicação do bagaço de azeitona em biscoitos, somente com folhas de oliveira, por isso a escolha foi feita de uma forma que fosse o mais próxima com o projeto inicial. Segundo a metodologia proposta para o desenvolvimento do biscoito com as folhas da oliveira, estas foram higienizadas, secas em forno com circulação de ar e peneiradas para a elaboração de uma farinha de folha, sendo esta congelada até seu uso. Os biscoitos foram elaborados com diferentes concentrações de farinha de folhas (3%, 5%, 7% e 9% e tendo uma formulação controle sem a adição de farinha de folha. Os autores relataram que os biscoitos contendo farinha de folha apresentaram qualidade quando comparados com a formulação controle, sem farinha de folha. Apesar do estudo ressaltado na revisão integrativa abordar o desenvolvimento de um produto com folha de oliveira, a partir deste, pode-se verificar o potencial para que o presente trabalho, futuramente, aplique o bagaço de azeitona para no desenvolvimento de produto de panificação do tipo biscoito e, conseqüentemente, venha minimizar o descarte inadequado dos resíduos industriais.

Palavras-chave: Bagaço de azeitona; Desenvolvimento de biscoitos; Revisão integrativa; Coprodutos.