

ELABORAÇÃO DE AZEITONAS DE MESA POR FERMENTAÇÃO NATURAL

Larissa Bueno Medina, discente de graduação, Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Campus Santana do Livramento

Alisson Augusto Brandão Soares, discente de graduação, Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, Campus Santana do Livramento

Thaís Moreira Osório, doutora, Universidade Federal do Pampa

Biane de Castro, docente, Universidade Estadual do Rio Grande do Sul

larissa-medina@uergs.edu.br

A azeitona é um fruto oriundo da oliveira (*Olea europaea* L.), espécie pertencente à família botânica das Oleáceas (Oleaceae). O fruto da azeitona é considerado impróprio para o consumo *in natura*, por esse motivo acaba passando pelo método de processamento para retirar o amargor natural que é ocasionado por um glicosídeo de oleuropeína que se faz presente do fruto da azeitona. O processamento consiste no uso de tratamento térmico ou fermentação natural até que o fruto esteja pronto para o consumo. O método natural de processamento é um dos mais antigos e consiste na metodologia mais utilizada para o processamento e a conservação de alimentos. Este trabalho teve como o objetivo realizar testar diferentes formas de fermentação natural da azeitona de mesa no método em salmoura. Os frutos foram colhidos de uma oliveira situada na praça General Osório, localizada no Centro do município de Santana do Livramento-RS. Como resultado da colheita se obteve um total de 22,602Kg, juntamente com a identificação da variedade, sendo esta Picual. O processamento adotado constituiu no emprego de 3 bombonas com a capacidade de 50L cada. As azeitonas foram divididas igualmente pelo seu peso total, obtendo-se 7,534kg em cada uma. Posteriormente conduziu-se o preenchimento com salmoura (NaCl) + 2ml de ácido láctico ($C_3H_6O_3$). No laboratório da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (Uergs) as bombonas foram nomeadas de A, B e C e foram armazenadas em ambiente fechado, sem presença de luminosidade e temperatura ambiente. Foram realizados os seguintes tratamentos: T1 - Salmoura + Ácido láctico (Testemunha), T2 - Salmoura + Ácido láctico + *Lactobacillus pentosus* e T3 - Salmoura + Ácido láctico + *Lactobacillus plantarum*. Para o preparo dos *Lactobacillus* foi necessário realizar a ativação por meio de uma calda previamente preparada e mensurada quanto ao teor de Sólidos Solúveis (9,4° Brix) com o auxílio de um refratômetro. Durante todo o processo foi avaliado os graus Baumé (°Bé), pH, Temperatura (T°), com a finalidade de tornar-se aptas ao consumo. Observando-se as medições durante o experimento em relação ao pH as bombonas de T1, T2 e T3 obtiveram valores respectivamente de 4,6; 4,8; e 4,1. De acordo com as bibliografias ao final do processo fermentativo, o valor do pH deve ser encontrar inferior $\leq 4,3$ para garantir uma boa qualidade do produto e conservar as características das azeitonas. Quanto a temperatura, os tratamentos apresentam os seguintes resultados quanto à temperatura: T1 - 13,82°C, T2 - 14,07°C e T3 - 13,68°C. A temperatura auxilia no processo fermentativo para o incremento das bactérias *Lactobacillus pentosus* e *L. plantarum*, acelerando o processo, quando elas são expostas a temperatura ideal que é acima de 20°C. Temperaturas negativas acarretam na inatividade das bactérias consequentemente

surtindo efeito de estagnação do processo fermentativo, dentro do ambiente ao qual estão inseridas os cultivos Sobre a relação do Grau Baumé (°Bé), os tratamentos obtiveram os seguintes valores: Tratamento 1 - 6,1; Tratamento 2 - 6,2 °Bé; Tratamento 3 - 5,7°Bé. Ao final do processo espera-se que atinjam valores inferiores a 6,0 °Bé. Vale ressaltar que o Grau °Bé equivale ao teor de salinidade da concentração da salmoura. A partir dos resultados parciais obtidos com este trabalho até o momento, identifica-se que a fermentação natural tem propiciado resultados promissores e de qualidade quanto aos parâmetros químicos analisados. Tornando assim necessário a continuidade do estudo do mesmo.

Agradecimentos: Olivopampa, Azeite Viridi, Responsável Técnica Dana Lucia Fros Calero, UERGS e Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SMAPA) de Santana do Livramento.

Palavras-chave: Fermentação; Azeitona de mesa; Conservas.