

## COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DO BAGAÇO DE AZEITONA SAFRA 2019

JARDIM, M. M.<sup>1</sup>, DIAS, C. S.<sup>2</sup>, MOURA, C. M.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Instituto Federal Sul-Rio-Grandense (IFSUL) – Bagé – RS – Brasil – maisamurias@hotmail.com

<sup>2</sup> Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA) – Bagé – RS – Brasil – candicedias@unipampa.edu.br

<sup>3</sup> Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA) – Bagé – RS – Brasil –  
catarinamoura@unipampa.edu.br

### RESUMO

No processamento de azeitonas para extração de azeite, obtêm-se uma grande quantidade de subprodutos que necessitam ser tratados e reaproveitados para prevenir danos ambientais devido mal ou incorreto direcionamento. Na produção do azeite de oliva o resíduo mais significativo, e o mais problemático, é o bagaço. O bagaço gerado na extração do azeite pode ser uma importante fonte natural de compostos bioativos, tornando-se uma fonte interessante para as indústrias olivícolas que buscam investir em alternativas que possibilitem o uso de seus resíduos na forma de adubo, herbicida, ração animal e óleo residual. O bagaço pode ser utilizado, por exemplo, na produção de farinhas de fonte não-convencionais. O objetivo do trabalho foi avaliar a composição centesimal do bagaço de azeitona. O bagaço foi obtido de uma indústria localizada no município de Pinheiro Machado/RS, sendo armazenado em sacos plásticos e congelado em Ultra freezer a - 80°C. Após realizou-se a análise de umidade, cinza, proteína, lipídios, fibra e carboidrato. Todas as análises foram realizadas em triplicata, utilizando-se metodologias oficiais e foram calculadas em base seca, exceto a umidade. A partir das análises realizadas obteve-se valor de umidade de  $67,24 \pm 0,42\%$ ; para cinzas de  $0,87 \pm 0,03\%$ ; para lipídios o valor encontrado foi de  $19,50 \pm 0,86\%$ ; para fibras foi de  $26,85 \pm 5,66\%$ , e para proteína o valor foi de  $4,53 \pm 0,38$ . Já o carboidrato foi obtido por diferença e o valor foi de  $48,25 \pm 4,50\%$ . Sabe-se que o bagaço de azeitona apresenta diferentes características devido a fatores extrínsecos e intrínsecos, com isso, a partir deste trabalho destaca-se o teor de fibras, sugerindo que o aproveitamento do bagaço é viável para o desenvolvimento de novos produtos.

Palavras-chave: Composição centesimal, bagaço de azeitona, subprodutos.