

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DO BAGAÇO DE AZEITONA SAFRA 2019JARDIM, M. M.¹, DIAS, C. S.², MOURA, C. M.³¹ Instituto Federal Sul-Rio-Grandense (IFSUL) – Bagé – RS – Brasil – maisamurias@hotmail.com² Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA) – Bagé – RS – Brasil – candicedias@unipampa.edu.br³ 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.