



XII Congresso
Fluminense
de Iniciação Científica
e Tecnológica

V Congresso
Fluminense
de Pós-Graduação

Ciência para o Desenvolvimento Sustentável

Desenvolvimento de azeitonas desidratadas por diferentes métodos de secagem

Matheus Zanard Heringer, Estela Corrêa de Azevedo, Julio da Silveira Ornellas, Sarah da Costa Santos, Hilton Lopes Galvão

Resumo

A Oliveira (*Olea europaea L.*) é pertencente à família botânica *Oleaceae*, sendo considerada uma das frutíferas mais antigas cultivadas pelo homem. Azeitona de mesa é o produto vegetal fermentado de maior importância no mundo ocidental. Apesar de não possuir produção significativa, o Brasil está entre os dez maiores consumidores de azeitona de mesa do mundo. O consumo de frutas durante todo ano, tem diversas vantagens, como a ingestão de antioxidantes, sendo as azeitonas consideradas uma rica fonte destes compostos, com destaque para os compostos fenólicos, em especial a oleuropeína e a escolha do método de conservação é crucial para a manutenção destes compostos com a menor degradação possível. Considerando a desidratação, a temperatura do ar de secagem é um dos fatores que pode influenciar a cinética de secagem das azeitonas de mesa, diminuindo o tempo de desidratação com o aumento da temperatura do ar, contudo a liofilização é uma opção viável em virtude das poucas degradações que a mesma ocasiona. Deste modo, os objetivos deste trabalho foram o estudo e a aplicação de técnicas de secagens, em estufa e por liofilização, em azeitonas adquiridas comercialmente na forma de conservas, avaliando seus comportamentos através da cinética de secagem e sua caracterização físico-química (perda de peso; cor; atividade de água e composição nutricional (teores de água e gordura total)) e sensorial (aparência visual das amostras desidratadas). Durante a fase de estudo de técnicas de secagem foram realizadas apresentações de seminários e discussão de artigos selecionados, os quais apontaram para ajustes e melhorias na metodologia inicialmente proposta para as avaliações dos métodos de secagem. Contudo, devido às medidas de distanciamento social impostas pelo COVID-19 não foi possível seguir com o cronograma previsto para as atividades e análises apresentadas no projeto, o qual será readequado. Espera-se que através deste trabalho possamos contribuir com o estudo de técnicas de conservação e cinética de secagem, principalmente para azeitonas de mesa, produto com crescente demanda na população brasileira.

Palavras chaves: Liofilização; oliveiras; conservação