



XXXV SALÃO de INICIAÇÃO CIENTÍFICA

6 a 10 de novembro

Evento	Salão UFRGS 2023: SIC - XXXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2023
Local	Campus Centro - UFRGS
Título	Caracterização do extrato aquoso obtido do resíduo da oliva
Autor	LUCAS ECKERT AGOSTINI
Orientador	LIGIA DAMASCENO FERREIRA MARCZAK

CARACTERIZAÇÃO DO EXTRATO AQUOSO OBTIDO DO RESÍDUO DA OLIVA

A produção de óleo a partir da oliveira vem crescendo significativamente nos últimos anos e, conseqüentemente, os resíduos da sua produção. Segundo Rodrigues e colaboradores (2015), os resíduos da extração representam cerca de 85% da produção, e esse resíduo é rico em compostos fenólicos com propriedades biológicas (VENEZIANI et al., 2016). Com isso, foram realizadas extrações em diferentes condições de secagem da amostra e de extração dos compostos fenólicos de interesse. As amostras utilizadas foram recolhidas da safra de 2022 da indústria Terra Pampa e secas em estufa de ar forçado a temperaturas de 35, 45 e 55°C. Em seguida foram submetidas a um processo de moagem até uma granulometria de 400 micrômetros para possibilitar uma melhor extração. O processo extrativo utilizou água como solvente e uma agitação constante durante um período de 20 minutos com temperatura controlada em 40 e 55°C. Ao final, os extratos foram caracterizados pelo método de quantificação de fenólicos totais Folin-Ciocalteu e pela desativação do radical ABTS. Os resultados obtidos para a análise de fenólicos totais foram melhores para a amostra seca e extraída à 55°C, $14,9 \pm 0,5$ mg EAG/g de bagaço seco. Já os resultados de desativação do radical ABTS foram superiores na amostra seca a 45°C e extraída à 40°C, $141,49 \pm 3,92$ μ mol ET/g.

[1] RODRIGUES, F. et al. Olive by-products: Challenge application in cosmetic industry. *Industrial Crops and Products*, v. 70, p.116–124, 2015.

[2] VENEZIANI, G., et al. Improvement of Olive Oil Mechanical Extraction: New Technologies, Process Efficiency, and Extra Virgin Olive Oil Quality. Londres: InTech, 2016.