



DESENVOLVIMENTO DE AZEITONA DESIDRATADAS POR DIFERENTES MÉTODOS DE SECAGEM

Matheus Zanard Heringer (HERINGER, M. Z.) – zheringer99@gmail.com¹
Estela Corrêa de Azevedo (AZEVEDO, E. C.) – estela.correa26@gmail.com¹
Julio da Silveira Ornellas (ORNELLAS, J. S.) – julioornellassilveira@gmail.com¹
Sarah da Costa Santos (SANTOS, S. C.) – sarahdacosantos@gmail.com¹
Hilton Lopes Galvão (GALVÃO, H. L.) – hiltonlgalvao@gmail.com²

¹ Graduandos em Ciência e Tecnologia de Alimentos, IFF Campus Bom Jesus.

² Docente do IFF Campus Bom Jesus.

Resumo

A Oliveira (*Olea europaea* L.) é pertencente à família botânica *Oleaceae*, sendo considerada uma das frutíferas mais antigas cultivadas pelo homem. O seu fruto é utilizado para a produção da azeitona de mesa, o Brasil não possui uma produção de destaque mas está posicionado entre os 10 principais consumidores mundiais. O consumo desse alimento é muito benéfico a saúde, principalmente pelo mesmo ser rico em antioxidantes e em compostos fenólicos. O método utilizado para conservar o alimento está diretamente ligado às suas características finais, sendo muito comum a utilização da desidratação por ventilação de ar quente, onde pode ser feita em diversas temperaturas e logo, com tempos de secagem diferentes, entretanto, há outras alternativas de desidratação como a liofilização. Tendo isso em vista, o presente trabalho tem como objetivo desenvolver azeitonas desidratadas por diferentes métodos, sendo eles convecção com ar quente e liofilização, e, ainda, comparar a eficácia dos dois procedimentos. As azeitonas utilizadas serão adquiridas em conservas no mercado local de Bom Jesus do Itabapoana. Serão realizadas as análises físico-químicas e sensoriais das azeitonas antes e após passarem pelos processos de desidratação. O projeto almeja obter resultados que demonstrem a viabilidade e a vantagem do processo de liofilização, como a melhor conservação das características sensoriais e físico químicas do produto. Infelizmente, em decorrência da pandemia do covid-19 e medidas de restrições e afastamento não foi possível realizar a parte prática do projeto, que se manteve na revisão bibliográfica e na adaptação da metodologia.

Palavras-chave: Liofilização; oliveiras; conservas.

Instituição de fomento: Instituto federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense