

DESENVOLVIMENTO DE AZEITONA DESIDRATADAS POR DIFERENTES MÉTODOS DE SECAGEM

Matheus Zanard Heringer¹; Estela Corrêa de Azevedo¹; Julio da Silveira
Ornellas¹; Sarah da Costa Santos¹; Hilton Lopes Galvão³

¹ Graduando do curso Bacharelado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Instituto Federal Fluminense, *Campus Bom Jesus do Itabapoana* / E-mail: – zheringer99@gmail.com; estela.correa26@gmail.com; julioornellasilveira@gmail.com; sarahdacosantos@gmail.com

² Professor Orientador, Instituto Federal Fluminense, *Campus Bom Jesus do Itabapoana* / E-mail: hiltonlgalvao@gmail.com

INTRODUÇÃO

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 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.

OBJETIVOS

- Desenvolver azeitonas desidratadas por diferentes métodos de secagem;
 - Convecção com ar quente;
 - Liofilização;
- Comparar a eficácia dos dois procedimentos.

MATERIAL E MÉTODOS



As azeitonas serão adquiridas no mercado local;

Serão feitas análises antes da secagem;



Todas as imagens são ilustrativas



Estufa de secagem

Amostras serão secas em estufa e liofilizador;



Liofilizador



Serão realizadas novamente as análises para avaliar os resultados.

RESULTADOS ESPERADOS

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

CONCLUSÃO OU

CONSIDERAÇÕES FINAIS

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, que foi realizada por reuniões online com os alunos e o orientador do projeto.

REFERÊNCIAS

1. ARROYO-LÓPEZ, F.N. et al. Role of yeasts in table olive production. *Internacional Journal of Food Microbiology*, v.128, p.189-196, 2008. Disponível em: <<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/18835502>>. Acesso em: 10 mai. 2019. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2008.08.018.
2. ARROYO-LÓPEZ, F.N. et al. Role of yeasts in table olive production. *Internacional Journal of Food Microbiology*, v.128, p.189-196, 2008. Disponível em: <<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/18835502>>. Acesso em: 10 mai. 2019. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2008.08.018.

AGRADECIMENTOS E INSTITUIÇÃO DE FOMENTO

Queremos agradecer ao Instituto federal de Educação, Ciência e Tecnologia Fluminense por permitir a realização do projeto.