



ELABORAÇÃO DE FARINHA DE FOLHAS DE OLIVEIRA (*Olea europea* L.): INFLUÊNCIA SOBRE OS COMPOSTOS FENÓLICOS

¹Lucas Gomes dos Santos, ¹Andressa Jacques ² Mickael Giordani

Os compostos fenólicos são originados do metabolismo secundário das plantas, que podem se formar em condições de estresse, como: radiações UV, ferimentos, infecções, entre outros, além de serem essenciais para seu o crescimento e reprodução. Este grupo de compostos, são os principais responsáveis pela cor, amargor, adstringência e aroma nos alimentos, além de conferir certa estabilidade oxidativa aos produtos de origem vegetal assim como atuar como antioxidante no combate aos radicais livres do organismo. Dentre os resíduos originários do cultivo de oliveiras, destacam-se as folhas, que possuem alto teor de compostos antioxidantes, em especial da classe dos fenólicos. São escassos os estudos que utilizam a folha para elaboração de produtos, em especial na utilização de farinhas de fontes não convencionais, obtendo assim novas fontes de nutrientes, alternativas para um blend/enriquecimento de farinhas e realizando o total aproveitamento da produção das oliveiras. Elaborar farinha pelo método de liofilização a partir das folhas de Oliveira e determinar o conteúdo fenólico das folhas e da farinha após o processo de liofilização. As folhas da cultivar Arbequina foram adquiridas na Região da Campanha Gaúcha, submetidas ao processo de liofilização por 24h e avaliadas quanto ao seu conteúdo fenólico por método espectrofotométrico à 760nm e comparadas quanto ao teor inicial da folha Arbequina, antes do processo de liofilização. Foram obtidos para a folha e para a farinha de folhas, teores de $1,25\text{g}\cdot 100\text{g}^{-1}$ e $0,55\text{g}\cdot 100\text{g}^{-1}$ de ácido gálico, respectivamente. Pode-se observar que houveram perdas de 45% após a elaboração da farinha de folhas, porém os teores obtidos ainda demonstram ser elevados quando comparados com outras fontes de farinhas não convencionais, como farinhas feitas a partir da secagem da fruta pequi, com resultados entre 150 e 190 $\text{mg}\cdot 100\text{g}^{-1}$ e farinha obtida do pinhão cru com teores entre 0,17 e 0,04 $\text{g}\cdot 100\text{g}^{-1}$. Não foram encontrados resultados para fenólicos em farinhas de folhas de Oliveira para comparação, neste estudo. Pode-se concluir que a elaboração de farinha das folhas de oliveira pelo método de liofilização, mesmo com as perdas obtidas, é uma alternativa viável para amenizar carências nutricionais e aproveitar um produto tratado como resíduo pela indústria, com possibilidade de elaboração de produtos a partir desta farinha com alto teor de composto fenólicos, que ajudam a estabelecer uma melhor saúde a partir dos benefícios de sua atividade antioxidante no organismo.

Palavras chave: Secagem, radicais livres, fontes não convencionais.

¹Discentes do Curso de Engenharia de Alimentos da Unipampa

²Prof do Curso de Engenharia de Alimentos da Unipampa