



# Simpósio de Integração Acadêmica

## “Das Montanhas de Minas ao Oceano: Os Caminhos da Ciência para um Futuro Sustentável”

SIA UFV 2025



### Influência da secagem em estufa na composição centesimal do Mosto

Willian Ribeiro Estevão; Izabela Maria Montezano de Carvalho; Thais Barcelos de Castro; Livia Ladeira

Alves 2

Categoria: Pesquisa

#### Introdução

O mosto de azeitona, também conhecido como bagaço da azeitona (*Olea europaea* L.), é um subproduto da cadeia produtiva do azeite de oliva que apresenta alto potencial de aproveitamento para formulações alimentícias devido ao seu conteúdo nutricional.

No entanto, o seu alto teor de umidade compromete a estabilidade, tornando necessária a adoção de técnicas de secagem.

#### Objetivo

Avaliar os efeitos do método de secagem em relação a composição centesimal do mosto.

#### Metodologia

O mosto foi gentilmente fornecido por uma empresa produtora de azeite sediada no estado do Espírito Santo. Até o momento da realização das análises o mosto foi armazenado sob refrigeração (4° C). Uma parte foi seca em estufa de circulação de ar por 40° C durante o período de 16 horas. Foi realizada a comparação entre o mosto úmido (forma bruta) e o mosto que foi seco em estufa de circulação. As análises seguiram os métodos de Kjeldahl para determinação de proteínas, de Soxhlet para determinação de lipídeos, gravimetria para determinação de cinzas e umidade.

#### Apoio Financeiro



#### Resultados

Quadro 1: Comparação da composição centesimal do mosto

Componente	Mosto Bruto (%)	Mosto Seco (%)
Lipídios	8,88±0,12 <sup>a</sup>	16,59±1,97 <sup>a</sup>
Proteínas	0,58±0,04 <sup>a</sup>	9,38±0,42 <sup>b</sup>
Cinzas	7,34±0,48 <sup>a</sup>	2,65±0,47 <sup>b</sup>
Umidade	68,92±0,84 <sup>a</sup>	10,25±0,57 <sup>b</sup>

Os resultados são expressos em médias ± desvio-padrão  
Letras diferentes na mesma linha indicam significância estatística (p≤0,5)  
de acordo com Teste T de Student no software GraphPad Prism 8.4.

#### Conclusões

A secagem não proporcionou perda nutricional de macronutrientes, sendo um ponto positivo para o desenvolvimento de produtos à base do mosto de azeitona, uma vez que a secagem ocasiona facilidades para transporte, armazenamento e conservação.

Além disso, o aproveitamento do mosto de azeitona permite estender a cadeia produtiva, proporcionando a reinserção de um subproduto que seria descartado como resíduo agroindustrial, podendo ser utilizado na produção de novos produtos com alto valor agregado, gerando renda, contribuindo diminuição de um descarte inadequado.

#### Bibliografia

PYRKA, Ioanna; NENADIS, Nikolaos. Thin-layer, intermittent, near-infrared drying of two-phase Olive pomace: Mathematical modeling and effect on recovery of bioactive compounds and antioxidant activity. Foods (Basel, Switzerland), v. 14, n. 12, 2025.