

# REAPROVEITAR O BAGAÇO DE AZEITONA

No processo de produção de azeite, só 15 a 20% da azeitona é convertido no produto final. Entre 80 a 85% é bagaço, que não é usado e que é um produto tóxico, que não pode ser depositado em terra ou em água. E se for possível reaproveitá-lo?

Carlos Afonso

Um projecto da Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto (FFUP), financiado pela Agência Nacional de Investigação, lançou a semente. Fimido esse projecto, a FFUP continuou o trabalho, criou outra iniciativa, o Soilife, e acabou por registar uma patente que tinha por base bagaço de azeitona extractado.

A patente envolve um «processo sustentável e de baixo custo» para reduzir a fitotoxicidade deste subproduto da produção de azeite e reaproveitá-lo de duas formas: como substrato para agricultura e como fonte de compostos bioactivos. Este processo é descrito como «uma metodologia simples, de baixo custo e limpa, usando apenas água e um ligeiro aquecimento».

«Passados cerca de cinco anos, continuamos a trabalhar com bagaço de azeitona e penso que ainda teremos trabalho para outro tanto tempo», afirma Beatriz Oliveira, professora da

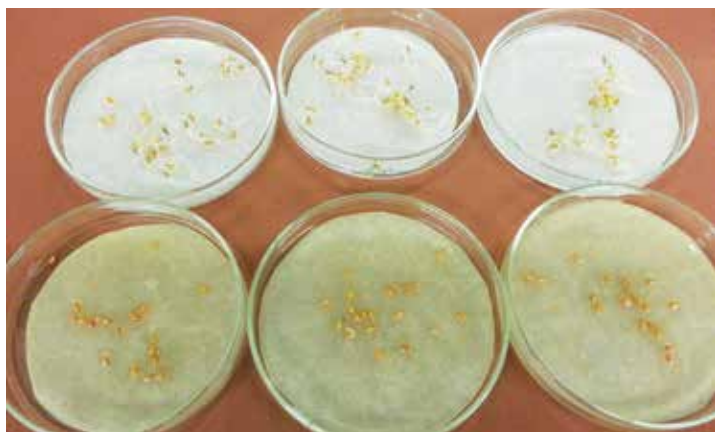
FFUP. Segundo a responsável por este grupo de investigação, o processo desenvolvido «está a ser estudado em colaboração com uma empresa, com resultados muito promissores», envolvendo «estudos para a caracterização do substrato e a sua melhoria, se possível».

O substrato «ainda não está disponível, mas pensamos que rapidamente estará», acrescenta. Beatriz Oliveira explica que «o processo reduz a fitotoxicidade do bagaço, de modo a permitir que, depois de tratado, seja possível o crescimento das plantas», sendo que os estudos em curso «estão a tentar melhorar ainda mais esse comportamento».

Nestes estudos, apenas está a ser utilizado «um tipo de planta», mas a responsável pelo Soilife acredita que «será de aplicação universal». Contudo, realça que «ainda estamos a estudar o problema».

O mesmo processo permite também a recuperação de compostos bioactivos, «com alto valor comercial/de mercado», para uso nas indústrias alimentar e cosmética, tendo já sido registada uma patente nesta vertente. Beatriz Oliveira indica que «estão a decorrer vários trabalhos visando a valorização do bagaço de azeitona, todos eles baseados na sua riqueza em compostos bioactivos, e continuam a ser estudadas outras formas de valorização», através de «diferentes tipos de produtos utilizando como ingrediente o bagaço de azeitona ou derivados».

Este projecto da FFUP já ganhou vários prémios e existe uma empresa que «pretende adquirir a patente» do processo. Ensaio de aplicação deste processo a diferentes amostras de bagaço de azeitona, de diferentes origens, de Portugal e do estrangeiro, demonstraram que os resultados são «similares». ●



› Ensaio de germinação com sementes de agrião de água (*Lepidium Sativum*). Sementes não germinadas em baixo (só bagaço de azeitona) e sementes germinadas em cima (aplicado o processo Soilife)



› Atrás, estão os extractos obtidos, que podem ter aplicações nas indústrias cosmética e alimentar. À frente, encontra-se o substrato sólido, que tem aplicações na área agrícola (por exemplo, como substrato agrícola)



› Semente de ervilha em substrato derivado do bagaço de azeitona, após processo Soilife