

29 • 30 • 31 BRAGANÇA, Portugal
JAN 2020

indcoop

International Conference
Co Creation Processes in Higher Education

Livro de Resumos | Book of Abstracts

TÍTULO: In2CoP 2020 - Conferência Internacional em Processos de Cocriação no Ensino Superior 2020: Livro de Resumos

EDITORES: António Meireles, Cláudia S. Costa, Fernando Pereira, Inês Barbedo, João Paulo Almeida, Juliana Almeida de Souza, Paula Cabo, Pedro Rodrigues, Rui Ferreira, Vera Ferro-Lebres, Instituto Politécnico de Bragança

EDIÇÃO: Instituto Politécnico de Bragança, 5300-253 Bragança, Portugal

ISBN: ISBN: 978-972-745-275-0

TITLE: In2CoP 2020 - International Conference on Co-Creation Processes in Higher Education 2020: Book of Abstracts

EDITORS: António Meireles, Cláudia S. Costa, Fernando Pereira, Inês Barbedo, João Paulo Almeida, Juliana Almeida de Souza, Paula Cabo, Pedro Rodrigues, Rui Ferreira, Vera Ferro-Lebres, Instituto Politécnico de Bragança

EDITION: Instituto Politécnico de Bragança, 5300-253 Bragança, Portugal

ISBN: 978-972-745-275-0

Esta publicação reúne os resumos das comunicações apresentadas na Conferência Internacional em Processos de Cocriação no Ensino Superior (In2Cop) 2020 e inclui ainda o programa do Encontro. As doutrinas expressas em cada um dos resumos são da inteira responsabilidade dos autores.

This publication presents the abstracts of the communications presented at the International Conference in Co-Creation Processes in Higher Education (In2Cop) 2020 and the program of the Meeting. The opinions expressed in each of the abstracts are the sole responsibility of the authors.

VALORIZAÇÃO DE SUBPRODUTOS DO SETOR AGROALIMENTAR: SABONETES DE BAGAÇO DE AZEITONA

C. Tavares¹, C. Rodrigues¹, M. Baccin¹, M. J. Sousa², N. Rodrigues², P. Cabo², C. Cabeça³

¹Estudante, Engenharia Alimentar, ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Portugal

¹Estudante, Engenharia de Alimentos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, Brazil

a39085@alunos.ipb.pt, a39080@alunos.ipb.pt, marinabaccin@gmail.com

²Professor, Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal

joaos@ipb.pt, nunorodrigues@ipb.pt, paulacabo@ipb.pt

³Representante empresarial, Olimontes Portugal

casimiro@olimontes.pt

Resumo

O olival e suas paisagens, constituem parte integrante da cultura ancestral e tradições em Portugal Durante o processo de extração de azeite, vários produtos e subprodutos são obtidos. Desse processo resultam as folhas, o bagaço, águas ruças e o caroço moido. Alguns destes subprodutos constituem um problema ambiental complexo dada a sua elevada carga poluente.

Atualmente, a maior parte dos resíduos dos lagares de azeite são encaminhados para a indústria da refinaria, que retira o azeite remanescente dos bagaços húmidos para a produção de óleo de bagaço e o restante é usado para queima. O bagaço de azeitona é um subproduto que apresenta níveis elevados de fitotoxicidade, potencialmente nociva para o meio-ambiente. Todavia, as suas propriedades, dada a grande riqueza em compostos fenólicos e flavonoides, podem ser aproveitadas como antioxidantes com aplicação na indústria alimentar, farmacéutica e na cosmética.

O desafio proposto engloba o desenvolvimento de soluções alternativas diferenciadoras e sustentáveis, assentes na preservação e salvaguarda dos recursos endógenos da região, visando a valorização dos subprodutos da industria do azeite, contribuindo desta forma no encaminhamento para uma “Europa de recursos eficientes”.

A solução proposta assenta no desenvolvimento duma gama de produtos para cuidados com o corpo, incorporando subprodutos desta industria de produção artesanal, local, no respeito pela sustentabilidade ambiental e sem componentes de origem animal. Foi já desenvolvido uma linha de sabonetes à base de bagaço de azeitona(Figura 1), sem/com adição do caroço triturado o que lhe confere propriedade esfoliante.



Figura 1: Sabonetes de bagaço de azeitona