

Com o surgimento de novos produtos alimentícios no mercado, torna-se cada vez mais necessário a descoberta de maneiras para aumentar o *shelf-life* destes produtos. Um dos pontos importantes para o controle deste período é a atividade de água ( $A_w$ ). A idéia de uma pesquisa sobre este parâmetro, começou com a dificuldade apresentada pelos alunos de certas disciplinas do curso de Engenharia Química da PUCRS em compreender esta grandeza termodinâmica. Surgiu, então, o estudo de métodos de determinação da  $A_w$  visando, a elaboração de uma prática para os acadêmicos do curso. Podemos citar três deles: curvas de sorção, papéis filtros impregnados com sais e interpolação gráfica. O método das curvas de sorção consiste basicamente em colocar amostras pesadas em dissecadores com atividade de água controlada (soluções saturadas de sais). A cada 24 horas pesa-se novamente a amostra, o equilíbrio se verificará quando o peso da amostra for constante. Então, mede-se a umidade da amostra através do método clássico em estufa a  $105^{\circ}\text{C}$  por 24 horas. Este método está sendo adaptado facilitando sua implementação em aulas práticas do curso de Engenharia Química da PUCRS. (FAPERGS, PUCRS)