

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE UMA BANCADA INDOOR PARA SECAGEM DE FRUTAS

Bárbara Da Cás Dragueti¹, Letícia Jenisch Rodrigues²

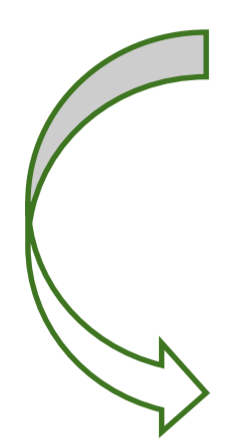
¹PET Engenharia de Alimentos, Universidade Federal do Rio Grande do Sul

² Departamento de Engenharia Mecânica, UFRGS

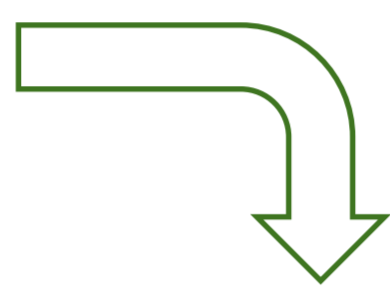
Engenharia Mecânica - Departamento de Engenharia Mecânica - Av. Sarmiento Leite, 425 - Campus do Centro - UFRGS - Porto Alegre, RS.

Introdução:

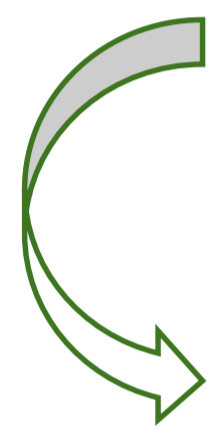
Desidratação: método de conservação



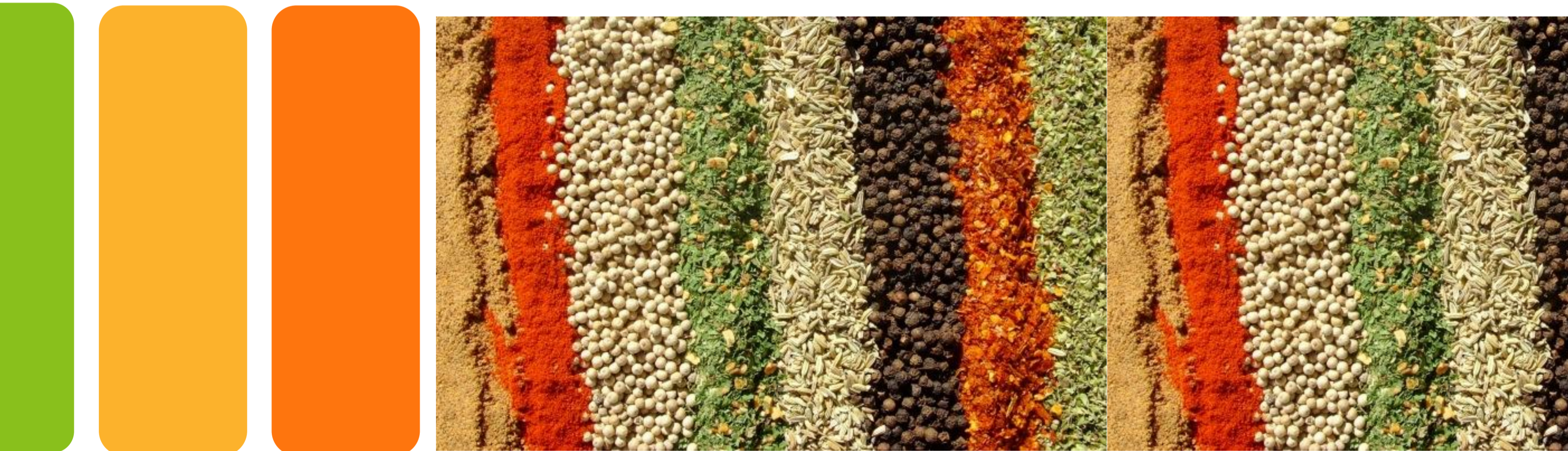
Alimentos desidratados



consumo imediato, elaboração de diversos produtos alimentícios: bolos, iogurtes, sorvetes, sobremesas, etc.



Importante: manter características sensoriais e nutricionais

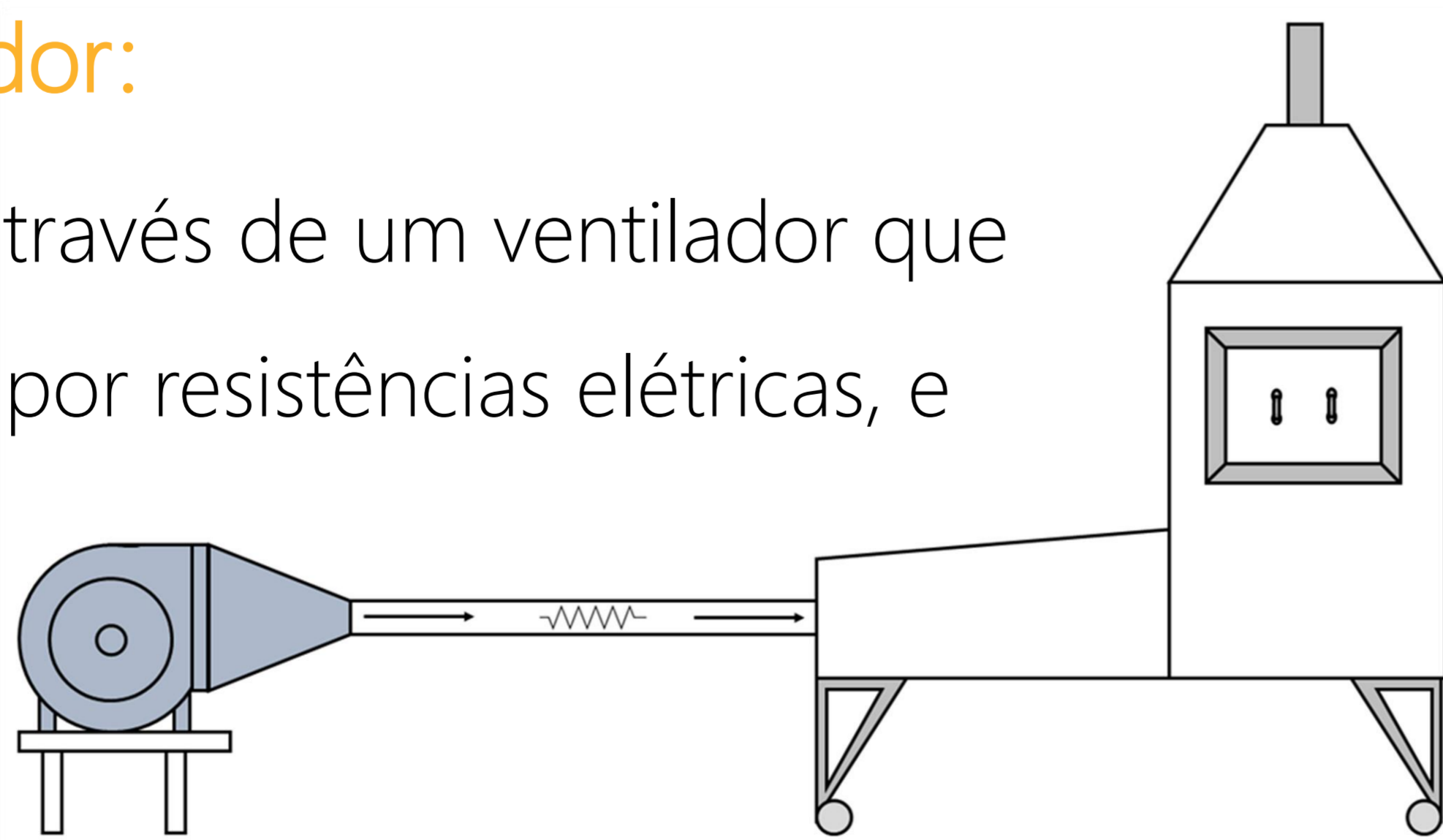


Objetivo:


Adaptar o secador do LETA as condições de secagem de alimentos, analisar a qualidade desse produto desidratado e pensar em novas técnicas de processamento que minimizem perdas nutricionais e energéticas.

Secador:

O secador é aquecido através de um ventilador que faz com que o ar passe por resistências elétricas, e chega a câmara de desidratação. Assim pode-se controlar vazão de ar e temperatura.



Análises:

Revisão Bibliográfica	Adaptação	Secagem
<ul style="list-style-type: none"> Modelo de secador Possíveis alimentos a serem desidratados Parâmetros de secagem 	<ul style="list-style-type: none"> Secador de acordo com os parâmetros de secagem Mapeamento térmico (4 termopares) 	<ul style="list-style-type: none"> Coleta de dados 

Resultados:

Primeiro alimento:
PIMENTA

Parâmetros:
Temperatura – entre 60°C e 70°C
Vazão – entre 0,2m/s e 0,3m/s

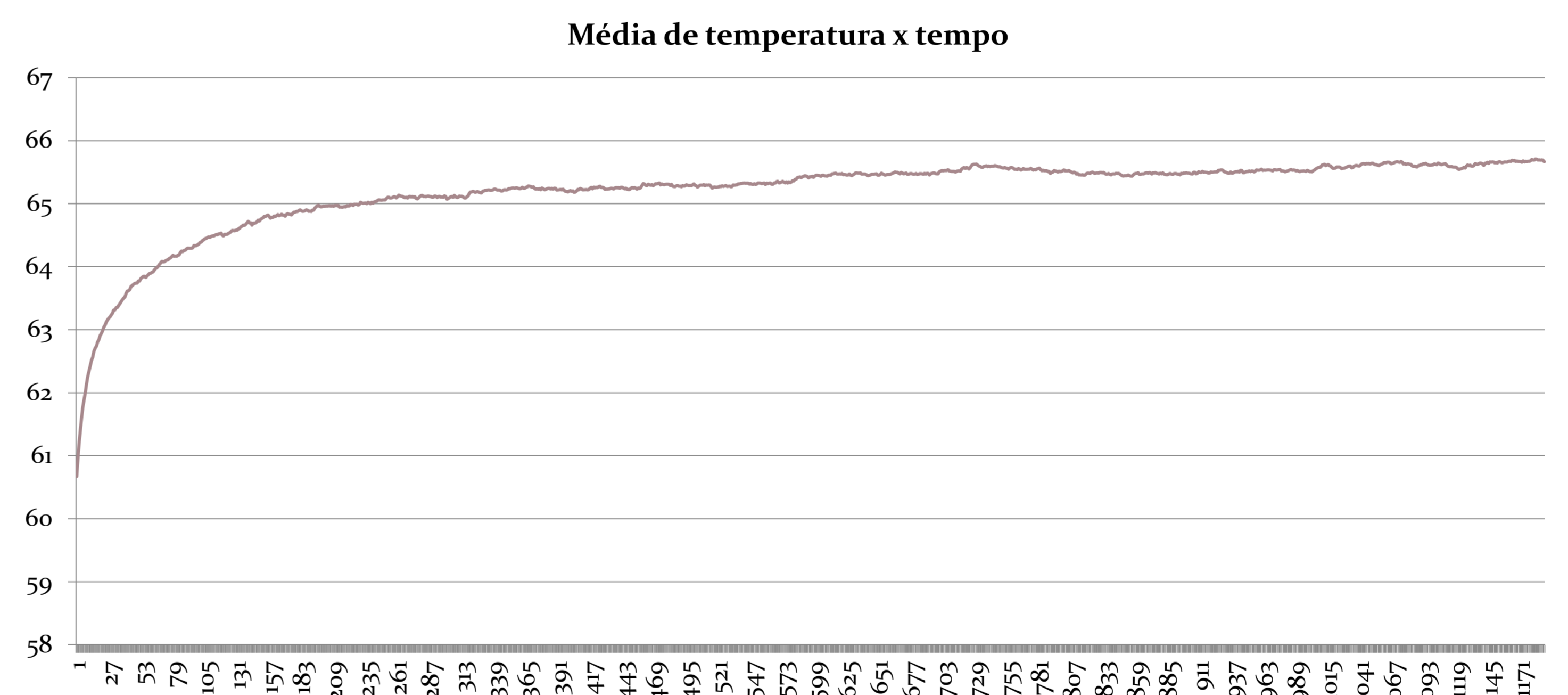


Gráfico: temperatura x tempo

Conclusão:

A partir da revisão bibliográfica definiu-se que o primeiro objeto de estudo seria a desidratação de pimentas, da espécie *Capsicum frutescens*. A partir disso secagens foram realizadas, onde coletou-se amostras e dados de temperatura, como mostra o gráfico acima. Essas amostras serão acometidas a análises de umidade, cor, textura e sólidos solúveis.

