



Evento	Salão UFRGS 2015: SIC - XXVII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2015
Local	Porto Alegre - RS
Título	AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE UMA BANCADA INDOOR PARA SECAGEM DE FRUTAS
Autor	BÁRBARA DA CÁS DRAGUETTI
Orientador	Leticia Jenisch Rodrigues

AVALIAÇÃO QUALITATIVA DE UMA BANCADA *INDOOR* PARA SECAGEM DE FRUTAS

Bárbara Da Cás Draguetti; Letícia Jenisch Rodrigues

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Nos últimos anos tem-se uma demanda cada vez maior por produtos processados que mantenham suas características as mais similares possíveis do alimento original. Frutas desidratadas são utilizadas tanto para consumo imediato, quanto na elaboração de diversos produtos alimentícios: bolos, iogurtes, sorvetes, sobremesas, entre outros. É sempre desejável que o produto após o processo de desidratação mantenha cor, sabor, aroma e textura o mais próximo do natural, sem que haja a utilização de aditivos. Nesse ponto há necessidade de desenvolver novas técnicas que minimizem os efeitos do processamento para que tenha-se cada vez mais produtos com maior qualidade sensorial e nutricional no mercado.

O Laboratório de Ensaio Térmico e Aerodinâmico (LETA) é equipado com um secador, o qual 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. O objetivo deste trabalho é adaptar esse secador as condições de secagem de alimentos, e posteriormente analisar a qualidade desse produto desidratado e pensar em novas técnicas de processamento que minimizem perdas nutricionais e energéticas.

A partir disso uma revisão na literatura foi realizada, onde pode-se comparar o protótipo existente no laboratório com os utilizados em outras pesquisas de desidratação de alimentos, buscando aproxima-lo o máximo possível da secagem natural, e com isso definiu-se que as tomadas de temperatura: quatro termopares, um em cada quadrante da câmara, acoplados a uma grelha, podendo-se assim variar a altura de medição de temperatura. Definiu-se também os melhores produtos a serem desidratados, de acordo com as condições do laboratório: pimenta e maçã.

A partir das análises práticas realizadas determinou-se que a melhor altura de secagem é 77 centímetros acima da saída de ar, pois é o local onde as curvas de temperatura dos quatro termopares se mostram mais constantes, ou seja, sem grandes variações de temperatura em cada quadrante.

A partir disso pretende-se realizar análises físico-químicas das frutas desidratadas no laboratório, para comparar as diferenças em textura, cor, sólidos solúveis e umidade final.