

271

ESTUDO DA CINÉTICA DA SECAGEM POR AR QUENTE DO YACON (*SMALLANTHUS SONCHIFOLIUS*). *Camila Mattos, Caroline Fenner Scher, Caciano Pelayo Zapata Norena (orient.)* (UFRGS).

O yacon (*Smallanthus sonchifolius*) é uma raiz tuberosa, similar à batata doce em aparência de gosto doce, devido a abundância de carboidratos solúveis, tais como frutose, glicose, sacarose e frutooligossacarídeos, porém carece de amido, o qual o torna potencialmente benéfico na dieta dos diabéticos. Recentemente incorporado no Brasil, vem despertando interesse devido ao seu potencial como alimento funcional. Este trabalho tem como objetivo avaliar a cinética de secagem a ar quente do yacon, empregando temperaturas de 50, 60 e 70°C. As amostras foram adquiridas no mercado municipal da cidade de Porto Alegre, e após serem selecionadas, lavadas, e descascadas, foram cortadas em rodelas de aproximadamente 4cm de diâmetro e 4mm de espessura. Para realizar a secagem do produto, este foi colocado em bandejas dentro de um secador de ar quente com temperatura controlada. A perda de peso das amostras foi medida em intervalos de tempo pré-determinados. Os resultados das curvas de secagem indicaram a diminuição da umidade do produto com o tempo, até atingir umidade constante após aproximadamente 4 horas de secagem. Verificou-se que não houve diferenças significativas entre as curvas de secagem para as diferentes temperaturas estudadas. Também foi observado o decréscimo dos valores de atividade de água durante a secagem tornando o produto mais estável e aumentando o tempo de vida de prateleira.