

O mirtilo (*Vaccinium spp.*) é um fruto que contém quantidade significativa de compostos bioativos com atividade antioxidante, com destaque para as antocianinas, podendo ser utilizadas na prevenção de doenças cardiovasculares e câncer. Como todo alimento, o mirtilo está sujeito à deterioração devido à microrganismos, cuja proliferação está diretamente ligada à quantidade de água presente no alimento. Uma das técnicas mais utilizadas para a remoção de água dos alimentos é a secagem, processo no qual há perda de água por difusão devido ao calor que é submetido. Assim há inibição dos microrganismos deteriorantes, aumento da vida de prateleira do produto, além da redução de peso e a possibilidade de consumo em qualquer época do ano. O objetivo deste trabalho foi determinar a modelagem do processo de secagem do mirtilo em temperaturas de 70°C, 80°C e 90°C. O mirtilo foi desidratado em um secador de ar forçado e amostras foram retiradas em intervalos de 15 minutos para pesagem. A secagem foi finalizada quando duas pesagens consecutivas apresentaram uma diferença desprezível (≤ 1 g). O tempo total de secagem foi de 8 horas para a temperatura de 70°C, 6 horas para a de 80°C e 4 horas para a de 90°C. As curvas de secagem foram modeladas utilizando os modelos de Newton, Page, Henderson e Pabis, Dois-termos, Dois-termos-exponencial, e Logarítmico. Pelos valores calculados de coeficiente de regressão (R^2), raiz quadrada do erro médio (RMSE) e chi-padrão (χ^2), as curvas de 70°C e 90°C se aproximaram do modelo de Logarítmico, por sua vez a 80°C se aproximou melhor do modelo de Page.