

Sessão 33

Processamento e Armazenamento de Alimentos B

269

AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO FINAL OBTIDO NA SECAGEM DA MICROALGA SPIRULINA PLATENSIS EM CAMADA DELGADA. *Alessandra Schwinn, Gabriela Silveira da Rosa, Mariana Agostini de Moraes, Elizangela Gonçalves de Oliveira, Almeida*

Pinto (orient.) (FURG).

A *Spirulina* é um complemento alimentício de grande valor nutritivo, esta microalga comestível que pode ser cultivada em regiões quentes, vem sendo utilizada com fonte de proteínas no enriquecimento de alimentos. A reidratação pode ser considerada como uma medida dos danos causados ao material pela secagem e por tratamentos posteriores à desidratação. O objetivo deste trabalho foi estudar a secagem da microalga *Spirulina platensis* em camada delgada, com avaliação das características do produto final em relação à solubilidade protéica em ácido e meio aquoso. Também foi avaliada a reidratação do produto desidratado. Os ensaios de secagem de *Spirulina* foram realizados em um secador descontínuo com escoamento perpendicular do ar e com carga de sólidos na bandeja de 6kg/m². As condições do ar de secagem foram: temperatura de 60°C e velocidade do ar de 1, 5m/s. Foram feitos *pellets* da microalga com diâmetro de 3mm, colocados na bandeja perfurada e inserida no secador para se obter um produto final com umidade abaixo de 10% (b.u.). As amostras do produto final apresentaram um valor de solubilidade similar nos dois meios estudados, em torno de 45%. Em relação ao produto reidratado, os valores de umidade final encontram-se em torno de 89% da inicial.