

214

**ELABORAÇÃO DAS CURVAS DE CONGELAÇÃO E DEPENDÊNCIA ENTRE A DEPRESSÃO DO PONTO DE CONGELAMENTO E A ATIVIDADE DE ÁGUA EM SUCOS DE FRUTAS.** *Juliana M. Inacio, Kátia S. Heckler, Caciano P. Zapata Noreña (ICTA-UFRGS).*

No caso de frutas uma das formas de conservação é sua transformação em suco, onde após pasteurização, parte da água pode ser retirada mediante métodos de evaporação ou ultrafiltração, sendo posteriormente o suco armazenado sob congelamento. Esses sucos se caracterizam por possuírem valores de atividade de água compreendidos entre 0,8 e 0,95. No presente trabalho foram elaboradas as curvas de congelação dos sucos de frutas a diferentes concentrações. Para isso os sucos foram acondicionados a diferentes níveis de concentração e colocados em vasos plásticos tampados hermeticamente, onde foi inserido um termopar através de uma abertura localizada no centro geométrico do vaso. Posteriormente, esse conjunto foi colocado dentro de um congelador, medindo-se a temperatura das amostras, em intervalos de 2 segundos, em um registrador Data Logger, Marca NOVUS. Foram elaboradas as curvas de congelamento graficando a temperatura em função do tempo. Os pontos no início de congelamento foram obtidos a partir do método recomendado por FENNEMA (1973). Encontrou-se que as temperaturas no início do congelamento nos sucos de frutas diminuem quando aumenta a concentração de solutos. Também foram preditos os valores de atividade de água desses sucos concentrados a partir de modelos que relacionam a depressão do ponto de congelação e a atividade de água. (Pesquisa financiada pela FAPERGS).