



T0824

DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DE FILÉS DE TILÁPIA TAILANDESA (OREOCHROMIS NILOTICUS)

Matheus Silveira Frank (Bolsista CNPq), Márcia Regina Simões (Co-orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos, FEA, UNICAMP e Prof. Dr. Kil Jin Park (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

A Tilápia, assim como todo pescado, é suscetível ao processo de deterioração, sendo desta forma imprescindível a adoção de medidas que assegurem a sua conservação. Entre as formas de conservação encontra-se a desidratação osmótica, a secagem, o congelamento e a defumação. O objetivo deste trabalho foi verificar influência da temperatura, da concentração de NaCl e do tempo em fatias de 0,5cm de filé de tilápia tailandesa (*Oreochromis niloticus*) no processo de desidratação osmótica. A desidratação osmótica foi realizada em um *shaker* com agitação constante de 80rpm e analisada através de um planejamento experimental 2^3 com 3 repetições no ponto central. As variáveis analisadas foram temperatura (24 a 36°C), concentração de NaCl (21 a 25% p/p) e tempo de desidratação (85-245min). As respostas obtidas desse planejamento foram a perda de água (PA), o ganho de sólidos (GS) e a atividade de água (aw). O estudo mostrou que a maior perda de água ocorreu com altas concentrações de NaCl, alta temperatura e no maior tempo de desidratação, o menor ganho de sólidos ocorreu na maior temperatura, no maior tempo de desidratação e na menor concentração de NaCl e a menor atividade de água ocorreu na maior concentração de NaCl, no maior tempo de desidratação, independente da temperatura utilizada.

Planejamento experimental - Sal - Pescado