



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0941

OBTENÇÃO DE MIRTILO (VACCINIUM MYRTILLUS) EM PASSA

Maria Beatriz Cannizza Pinho (Bolsista PIBIC/CNPq), Prof. Dr. Kil Jin Park (Co-orientador) e Profa. Dra. Graziella Colato Antonio (Orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

Mais do que uma fruta diferente das tradicionais, o blueberry, que aqui ganhou o nome de mirtilo (*Vaccinium myrtillus*), é uma das frutas mais ricas em antioxidantes já estudadas. Devido ao seu alto valor nutritivo, sabor agradável, poder fármaco, custo elevado e por ser altamente perecível, torna-se interessante o estudo de processos que possam conservar esta fruta por um período maior mantendo-se suas características principais. Como a produção de mirtilo no Brasil é muito recente, a presente proposta atenderá às futuras necessidades da industrialização desta fruta utilizando processamentos para gerar produtos de alta qualidade que possam ser consumido diretamente ou adicionado como ingrediente em outras formulações. Este trabalho teve como objetivo o estudo da secagem convectiva para a obtenção de mirtilo em passa utilizando a Metodologia de Superfície de Resposta, tendo como variáveis a temperatura e a velocidade do ar de secagem. O tempo de secagem diminuiu com o aumento da temperatura e a velocidade do ar não mostrou mudanças significativas. A perda média de antioxidantes foi de 46%. A condição ótima da secagem convectiva foi de 75°C e 1,7m/s, onde apresenta atividade de água de aproximadamente 0,576.

Secagem - Fruta - Difusividade efetiva