



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0903

DETERMINAÇÃO DAS ISOTERMAS DE DESSORÇÃO E MODELAGEM PARA RESÍDUOS INDUSTRIAIS DE FRUTAS (LARANJA, LIMÃO, MARACUJÁ, ABACAXI E ACEROLA)

Mayra Usuda Miyake (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Luiz Antonio Viotto (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A secagem é um importante processo de preservação dos alimentos, que dispensa a adição de conservantes, além de reduzir os custos com o transporte e a embalagem da matéria-prima. As isotermas, que representam a relação entre a umidade de equilíbrio das amostras com sua atividade de água, se conhecidas, podem facilitar a otimização do processo de secagem. Neste trabalho foram determinadas as isotermas, ajustadas a sete modelos da literatura para amostras de resíduos industriais de quatro frutas (abacaxi, acerola, manga e maracujá), nas temperaturas de de 50°C, 60°C, 70°C e 80°C. Além disso, foi feita a caracterização das amostras, através das análises de umidade, cinzas, açúcares e proteínas. No ajuste das isotermas foi considerado o valor do coeficiente de determinação e do erro relativo. Quanto maior o valor do coeficiente e menor o valor do erro, melhor foi o ajuste.

isotermas - resíduos de frutas - bagaço de laranja