



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp  
24 a 25 de setembro de 2008



T0910

**MICROENCAPSULAÇÃO DE POLPA DE AÇAÍ: INFLUÊNCIA DE DIFERENTES TIPOS E CONCENTRAÇÕES DE MATERIAIS DE PAREDE SOBRE AS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E A ESTABILIDADE DO PRODUTO**

Samuel Scarassatti Freitas (Bolsista PIBIC/CNPq), Renata Valeriano Tonon e Profa. Dra. Miriam Dupas Hubinger (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O açaí é um fruto altamente perecível, proveniente de uma palmeira nativa da Amazônia, com alto valor energético e muito rico em antocianinas, apresentando assim, uma elevada atividade antioxidante. A microencapsulação é um método que consiste no aprisionamento de um ingrediente em um invólucro protetor, preservando-o contra condições ambientes adversas e contribuindo para a redução da higroscopicidade do produto. O objetivo desse trabalho foi avaliar a influência do tipo de material de parede e da temperatura do ar de secagem na produção de polpa de açaí microencapsulada por spray dryer. A polpa de açaí foi filtrada e os agentes encapsulantes (maltodextrinas 10DE e 20DE) foram adicionados para posterior secagem em spray dryer, em três temperaturas diferentes (140, 170, 200°C). Observou-se que a umidade dos pós diminuiu com o aumento da temperatura de secagem, bem como com o aumento da dextrose equivalente, e a higroscopicidade foi inversamente proporcional á umidade. A análise de microscopia eletrônica de varredura revelou que os produtos secos sob maiores temperaturas apresentaram partículas com superfície menos enrugada. Além disso, estas partículas apresentaram maior diâmetro médio e menor densidade média. Não foi observada diferença significativa na solubilidade entres os pós.

Açaí - Spray dryer - Microencapsulação