



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0889

AVALIAÇÃO DAS TRANSFORMAÇÕES FÍSICAS E MORFOLÓGICAS DE ALIMENTOS EM PÓ APÓS AGLOMERAÇÃO EM LEITO FLUIDIZADO

Francine Trento Sanches (Bolsista IC CNPq) e Profa. Dra. Florencia Cecilia Menegalli (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Na indústria de alimentos, o maior propósito da granulação é produzir aglomerados porosos, também conhecidos como produtos instantâneos, que possuem a capacidade de se reconstituir rapidamente quando misturados em água ou leite. O objetivo deste trabalho foi estudar as transformações físicas e morfológicas de suco de acerola em pó após o processo de aglomeração em leito fluidizado, e verificar o grau de instantaneização em diferentes intervalos de tamanho de partícula. Utilizando o método de peneiragem, o produto foi classificado nos intervalos de tamanho de 48, 65, 100, 150 e 400 mesh. Para cada intervalo de tamanho estudado, foram realizadas análises de solubilidade, fluidez e caracterização morfológica das partículas. Os resultados obtidos foram estatisticamente analisados pelo teste de comparação entre médias (teste de Tukey). Pôde-se concluir que as partículas pertencentes ao mesh 65, com m, apresentam maior solubilidade que quando comparadas ao diâmetro médio de 325,8 aos outros tamanhos de partículas. Também, foi constatado que as amostras apresentaram diferença estatisticamente significativa para os parâmetros de diâmetro médio e circularidade, e diferença não-significativa para os parâmetros de alongação, arredondamento e compacidade. O nível de fluidez foi intermediário para o índice de Hausner e moderado a bom escoamento para o índice de Carr.

Aglomeração - Leito fluidizado - Morfologia