



XVI congresso interno de iniciação científica

Ginásio Multidisciplinar da Unicamp
24 a 25 de setembro de 2008



T0886

APLICAÇÃO DO PROCESSO DE DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA NA PRODUÇÃO DE CHIPS DE VEGETAL COM BAIXO TEOR CALÓRICO

Thaís Cristina Sivi (Bolsista PIBIC/CNPq), Luciana C. Brigatto Fontes, Kazumi Ramos e Profa. Dra. Fernanda Paula Collares Queiroz (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A desidratação osmótica consiste na remoção parcial de água através da imersão dos mesmos em soluções hipertônicas de um ou mais solutos, originando fluxos de saída de água do alimento para a solução hipertônica e de migração de solutos para o alimento. Há ainda um terceiro fluxo, quase que irrelevante, que consiste na perda de alguns sólidos naturais do alimento. O objetivo deste trabalho foi avaliar o efeito do processo de desidratação osmótica para a qualidade de chips de vegetal. Foram realizados testes de avaliação sensorial para a escolha do vegetal (batata-doce ou inhame) que apresentasse melhor aparência e sabor atrativo, cujo vegetal com as melhores características sensoriais foi o inhame. Posteriormente, foram realizadas análises de composição centesimal da batata-doce e do inhame e a caracterização química de cada vegetal, e no entanto, o vegetal escolhido para os testes de desidratação osmótica foi a batata-doce pelo fato de ter apresentado uma menor incorporação de óleo durante a fritura. A partir disso, foram realizadas diferentes análises de desidratação osmótica com diferentes concentrações de glicerol, cloreto de cálcio e xarope de glicose a diferentes temperaturas, velocidade e tempo de agitação com batata-doce fatiada com espessura de 3 mm.

Vegetal - Processo de fritura - Desidratação osmótica