



T1137

MICROENCAPSULAÇÃO DE POLPA DE PEQUI: INFLUÊNCIA DE DIFERENTES TIPOS E CONCENTRAÇÕES DE MATERIAIS DE PAREDE SOBRE AS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DO PRODUTO EM PÓ

Gustavo Kazuo Fugita (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Kil Jin Park (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

O pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.) é uma fruta nativa do Cerrado brasileiro, rico em óleos, proteínas, carotenoides e vitaminas A e C. A sazonalidade é um fator que limita a comercialização e o acesso da população ao pequi. Portanto, a secagem do pequi representa uma alternativa para o aumento da vida útil do fruto, melhor conservação e maior facilidade no transporte, armazenamento e manuseio do produto final. Neste trabalho, avaliou-se a secagem por atomização de extrato de polpa de pequi, em *spray dryer* laboratorial (modelo B191, BÜCHI, Flawil, Suíça), variando a temperatura do ar de entrada, concentração de surfactante *Tween* 80 e concentração de goma arábica e dextrina. O objetivo foi obter polpa de pequi em pó e verificar a influência das variáveis sobre rendimento do processo, retenção de carotenoides, vitamina C, umidade, atividade de água e higroscopicidade do pó. Como resultado obteve-se um conjunto de variáveis do secador que permitiu a obtenção dos produtos com a maior retenção de carotenoides, vitamina C e rendimento e menor umidade, atividade de água e higroscopicidade.

Spray dryer - Parâmetros operacionais - Goma arábica