



T1045

SECAGEM EM SPRAY DRYER DE POLPA DE CUPUAÇU IN NATURA: INFLUÊNCIA DAS VARIÁVEIS DO SECADOR SOBRE O PRODUTO EM PÓ

Felipe Rodrigues Su (Bolsista SAE/UNICAMP), Luiz Gabriel Pereira Martin e Prof. Dr. Rafael Augustus de Oliveira (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

Cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* Schum.) é um fruto amazônico com polpa ácida e alto teor de vitamina C, sabor agradável e aroma característico. A secagem da polpa de cupuaçu é uma forma de se garantir a disponibilidade do fruto na entressafra. O teor de água no pó influencia sua qualidade e estabilidade, devido sua atuação em diversas reações físico-químicas e microbiológicas. O objetivo deste trabalho foi avaliar a secagem de polpas de cupuaçu *in natura* por meio de secagem por atomização (*spray drying*), utilizando como agente carregador a maltodextrina 10DE e determinar os parâmetros operacionais mais adequados para manter seus atributos físico-químicos. Foi feito um planejamento experimental – DCCR completo, estudando como variáveis independentes a temperatura de entrada do ar (90 - 160°C) e a concentração de maltodextrina (5 - 30%). Os pós obtidos foram analisados quanto ao rendimento, vitamina C, teor de água, higroscopicidade, atividade de água, pH, açúcares redutores e totais e cor. Verificou-se a preservação dos atributos físico-químicos da polpa de cupuaçu, determinando assim as condições ótimas (155°C para temperatura de entrada e 28,2% para concentração de maltodextrina) do planejamento experimental, por meio da metodologia de superfície de resposta.

Theobroma grandiflorum - Microcápsula - Atomização