



T0947

ETANOL COMO ACELERADOR DA SECAGEM: ESTUDO DO MÉTODO DE ESPALHAMENTO DE ETANOL NA SUPERFÍCIE DE FATIAS DE ABACAXI (VARIEDADE SMOOTH CAYENNE)

Julia Koury Marques (Bolsista PIBIC/CNPq), Maria Aparecida Silva (Coorientador) e Profa. Dra. Kelly Holsetz (Orientadora), Faculdade de Ciências Aplicadas da Unicamp - Limeira - FCA, UNICAMP

Dentre os métodos industriais de conservação de alimentos, a desidratação pode ser usada para reduzir as perdas nas safras, aumentar a vida de prateleira de um produto e reduzir o peso do mesmo, preservando os valores nutricionais. Este trabalho abordou o estudo do etanol como acelerador da secagem de fatias de abacaxi da variedade *Smooth Cayenne*, a fim de verificar a influência do método de espalhamento de etanol (pincelamento e *dipping*) no tempo de secagem. Foram realizados ensaios de secagem de fatias de abacaxi com 5 mm de espessura, em túnel convectivo, à temperatura de 60°C e com velocidade do ar de 0,84 ms⁻¹ até que fosse atingida a umidade final de 27%. Para o método de pincelamento, os ensaios foram feitos em duplicatas e o parâmetro controlado foi a quantidade de etanol pincelada (5, 7,5 e 10 mL/100 g de abacaxi). Os resultados mostraram que o menor tempo de secagem foi apresentado pelo ensaio com 10 mL de etanol/100 g de abacaxi, o que indica que o etanol tem influência sobre a taxa de secagem. Os ensaios com o método de *dipping* estão em etapa de finalização e já apontam a mesma influência deste agente dessecante.

Secagem - Pré-tratamento - Etanol