



T0946

ESTUDO DO ENCOLHIMENTO DA BANANA NANICA (MUSA ACUMINATA COLLA – SUBGRUPO CAVENDISH) E DO ABACAXI (VARIEDADE PÉROLA) DURANTE UM PROCESSO DE SECAGEM CONVENCIONAL A AR QUENTE

Carolina Baraldi e Silva (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Kelly Holsetz (Orientadora), Faculdade de Ciências Aplicadas da Unicamp - Limeira - FCA, UNICAMP

A produção de frutas desidratadas serve como uma alternativa econômica para o aproveitamento do excedente de produção. Uma vez que a secagem convencional utiliza ar quente e apresenta o encolhimento como um dos efeitos associados ao processo, compreender este mecanismo torna-se um fator imprescindível para a obtenção de alimentos desidratados aceitáveis ao consumo. Assim, o presente trabalho teve como proposta o estudo do encolhimento da banana nanica e do abacaxi pérola durante secagem convencional a ar quente. Os objetivos foram verificar qual condição de secagem forneceu um produto com menor tempo de secagem e menor grau de encolhimento. Os experimentos foram realizados segundo um planejamento experimental fatorial 2^2 com três pontos centrais. Foram estudadas duas variáveis (temperatura do ar de secagem e geometria da amostra) em três níveis de variação, totalizando sete ensaios para cada fruta. A secagem foi realizada até 25% de umidade (umidade das frutas passas comerciais). A melhor condição encontrada para a banana nanica foi a secagem a 60°C e amostra com 1/4 de rodela. Para o abacaxi, a melhor condição foi secagem a 70°C e amostra com 1/16 de rodela. Ambas as condições foram reproduzidas e tiveram suas estruturas posteriormente analisadas.

Secagem - Encolhimento - Estrutura