



T0988

APLICAÇÃO DE COBERTURAS ADITIVADAS DE EXTRATOS BIOATIVOS, PREVIAMENTE A SECAGEM, PARA PRESERVAÇÃO DOS NUTRIENTES DO KIWI

LOYANE JORGE (Bolsista PIBIC/CNPq), Kaliana Sitonio Eça e Profa. Dra. FLORENCIA CECILIA MENEGALLI (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O objetivo do presente trabalho foi avaliar o efeito protetor de coberturas de pectinas aditivadas de extratos de frutas aplicadas ao kiwi (*Actinidia deliciosa*) previamente ao processo de secagem convectiva com ar aquecido. Sete formulações foram estudadas para avaliar a proteção contra processos oxidativos: F1 (sem cobertura), F2 (sem aditivos), F3 (com ácido ascórbico e cítrico), F4 (com extrato de caju), F5 (com extrato de morango), F6 (com extrato de acerola) e F7 (com um mix dos extratos de fruta). Foram realizadas secagens à 50 e 60^o C e paralelamente foi realizado um estudo de isoterma de sorção a 30, 50 e 60^oC com sete solução salinas supersaturadas que proporcionaram diferentes umidades relativas. As formulações foram avaliadas em termos de retenção de compostos fitoquímicos (polifenóis e vitamina C) e atividade antioxidante do produto antes e após o processo de secagem e ao longo do processo de armazenagem (trinta dias à 40^oC). Foi verificado que a diferença de temperatura influenciou significativamente a retenção de compostos, com melhores resultados a 50^o C. Os polifenóis foram os compostos mais estáveis e entre as formulações estudadas, a F3, F6 e F7 apresentaram os melhores resultados com relação a atividade antioxidante, tendo retenções entre 50 e 60 % após a secagem e 30 % no final do armazenamento.

SECAGEM - COBERTURAS - ANTIOXIDANTES