



T448

DETERMINAÇÃO DA UMIDADE DA CASTANHA DE CAJU ATRAVÉS DE MÉTODO DIELÉTRICO E CONVENCIONAL

Fausto Vinícius Martin de Araújo (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Antonio Carlos de Oliveira Ferraz (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola – FEAGRI, UNICAMP

A castanha de caju é importante economicamente para a região Nordeste do Brasil. Cada vez mais, as empresas beneficiadoras têm necessidade de conhecer melhor a castanha e com isso melhorar a qualidade e segurança do seu produto. Um dos parâmetros importantes na caracterização da castanha de caju é o teor de água. O presente trabalho tem por objetivo comparar os níveis de umidade da casca e da amêndoa obtidas pelo método gravimétrico e por método dielétrico. As castanhas utilizadas foram da variedade CCP76, autoclavadas a 110°C por 10 minutos, com umidades pré-estabelecidas de 5, 9, 13, 17 e 21% b.u. e castanhas submersas em água por um período de 72 horas. Os resultados preliminares mostraram que as umidades obtidas através do método dielétrico, para as castanhas com 9 e 13% de água, apresentaram-se muito próximas aos valores obtidos pelo método gravimétrico e que amêndoas e cascas absorveram água em proporções iguais. No lote autoclavado, a diferença da umidade média entre casca e amêndoa foi de 6,62% b.u. enquanto que no lote submerso foi de 6,66% b.u..

Castanha de caju - Umidade - Dielétrico