



T467

ESTUDO DE SECAGEM DE CAQUI GIOMBO

Christiane Tanigawa Tuboni (Bolsista SAE/PRG), Prof. Dr. Kil Jin Park (Orientador) e Dr. Fernando Pedro Reis Brod (Co-Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

O mercado internacional para frutas secas é muito amplo. No entanto, o consumo nacional dessas passas é viabilizado pela importação. Tem-se a necessidade de desenvolver tecnologias para a produção de passas a partir de frutas tropicais, como alternativa aos produtos importados, bem como para reduzir perdas pós-colheita e aumentar o valor agregado das mesmas. Em geral, caqui-passa ainda é produzido pelo método tradicional de secagem pela exposição direta ao sol. Visando o desenvolvimento de novas técnicas adequadas, neste trabalho realizou-se a secagem de caqui da variedade Giombo pelos métodos tradicional e artificial. Em ambos métodos foram analisados os encolhimentos durante o processo de secagem e estudos da cinética. A secagem solar foi realizada de acordo com os procedimentos tradicionais. Na secagem artificial utilizaram-se secadores convectivos de fluxo vertical para diferentes temperaturas e velocidades do ar de secagem, de acordo com o planejamento experimental fatorial. A secagem solar demora cerca de dez dias enquanto que a secagem em secador convectivo leva dois dias.

Caqui-passa - Fruta seca - Encolhimento