



T713

**EFEITO DA APLICAÇÃO DE PULSO DE VÁCUO NA CINÉTICA E NAS PROPRIEDADES DE COR E TEXTURA DE MANGA OSMÓTICAMENTE DESIDRATADA**

Marina Cavenaghi (Bolsista PIBIC/CNPq), Profa. Dra. Miriam Dupas Hubinger (Orientadora) e Ana Paula Ito (Co-Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A utilização de pulso de vácuo (PVOD) no processo de desidratação osmótica tem indicado melhora nas taxas de transferência de massa, uso de temperaturas mais baixas e menor tempo de processo em relação aos processos de desidratação osmótica convencionais. Neste trabalho estudou-se a cinética do processo osmótico de fatias de manga a pressão atmosférica e utilizando-se pulso de vácuo a 100mBar por 10 minutos em soluções de sacarose a 45°Brix e a 20°C. As frutas foram desidratadas por 5 horas sendo avaliadas em diferentes tempos (0, 15, 30, 60, 120, 180 e 300min) em relação à perda de peso, perda de água, ganho de açúcares, atividade de água, textura e cor. A aplicação do pulso de vácuo causou maior incorporação de açúcares e menor perda de peso, não alterando a perda de água das frutas, resultando em um produto com menor atividade de água comparado ao produto obtido da desidratação osmótica a pressão atmosférica. A tensão de ruptura das frutas submetidas ao pulso de vácuo mostrou-se inferior à da fruta fresca e das frutas tratadas a pressão atmosférica, porém uma maior resistência à deformação foi verificada. A análise dos parâmetros de cor das mangas revelou valores praticamente constantes ao longo do processo osmótico, independentemente dos tratamentos utilizados.

Transferência de massa - Textura - Cor