



T907

EXTRAÇÃO E SEPARAÇÃO DOS COMPOSTOS VOLÁTEIS DE ABACAXI (ANANAS COMOSUS MERR L.) FRESCO E SECO EM ATMOSFERA NORMAL E MODIFICADA

Paulo Henrique da Silva Santos (Bolsista PIBIC/CNPq), Marcilio Machado Morais (Co-orientador, Bolsista FAPESP) e Profa. Dra. Maria Aparecida Silva (Orientadora), Faculdade de Engenharia Química - FEQ, UNICAMP

O processo usual de secagem de determinados alimentos como frutas pode promover uma perda de substâncias voláteis, as quais são responsáveis pelas características sensoriais do produto final. A modificação da atmosfera de secagem pode ser estendida a este tipo de processo, a fim de se verificar a influência desta na evaporação de compostos voláteis responsáveis pelo aroma característico do produto. Sendo assim, para se verificar o comportamento da evaporação dos compostos do aroma do abacaxi durante a secagem em atmosfera normal e modificada, realizou-se um estudo sobre as etapas de isolamento e quantificação dos compostos voláteis do abacaxi. Os experimentos de extração desses compostos foram realizados em um sistema de captura de compostos voláteis do *headspace* da amostra em um polímero poroso (através do uso de um baixo vácuo) montado no Laboratório, enquanto que os isolados extraídos foram analisados por cromatografia gasosa de alta resolução. Os resultados obtidos até então permitem a escolha das condições de processo de extração dos compostos voláteis do abacaxi fresco e seco, bem como das condições cromatográficas de separação.

Aroma - Secagem de frutas - Cromatografia gasosa