



T766

DESEMPENHO OPERACIONAL E ENERGÉTICO DE UM SECADOR DE FRUTAS DO TIPO CABINE BANDEJAS

Guilherme Menezes Rocha (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Marlene Rita de Queiroz (Orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

No Brasil, a desidratação de banana para a obtenção de produto do tipo “passa” vem sendo praticada há décadas de forma quase artesanal ou semi-industrial. Neste trabalho, foram realizadas avaliações operacional e energética de um secador de frutas do tipo cabine com bandejas com a finalidade de proporcionar, a futuros usuários e operadores do equipamento, informações relativas às condições e formas de operação, a eventuais problemas operacionais, ao consumo energético, desempenho e capacidade operacional, além de outras relativas ao processo, como: o tempo de preparo das frutas, a necessidade de mão-de-obra, a proporção casca x polpa, com a finalidade de obter a quantidade de fruta suficiente para preencher toda a capacidade do secador e também a quantidade de resíduos gerados no processo. Além disso, foi realizado um teste de secagem, utilizando-se dois lotes de bananas. O primeiro com bananas apenas descascadas e o segundo com as bananas descascadas submetidas a um pré-tratamento térmico mediante a imersão em água quente a 75°C por 2 minutos para a remoção do mesocarpo. Após a secagem realizou-se análise sensorial para os atributos aparência, cor, intenção de compra (testes visuais) e textura e sabor (testes com degustação). Os atributos avaliados visualmente indicaram que as amostras com tratamento térmico obtiveram maior aceitação dos provadores, enquanto que as análises realizadas com degustação indicaram maior aceitação para as bananas secas sem tratamento térmico.

Secagem - Banana - Aceitação