



T0836

USO DA TEORIA DOS CONJUNTOS FUZZY PARA A ANÁLISE DO EFEITO DA CONCENTRAÇÃO DE SAL (NACL) E DE ÁCIDO CÍTRICO (AC) NA OBTENÇÃO DE TOMATE SECO OSMÓTICAMENTE TRATADO

Nádia S. da Veiga, Gisele Anne Camargo (Co-orientadora) e Profa. Dra. Mariângela Amendola (Orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

A partir do que consta na tese de doutorado de Camargo (2005), que analisa a composição de diversos fatores do processo de secagem osmótica de tomates, foram identificados conjuntos de dados experimentais aptos a serem re-analisados, agora segundo a teoria dos conjuntos *Fuzzy*. Neste sentido foi realizada a análise do efeito da composição das 2 variáveis independentes que caracterizam a composição da solução osmótica no processo de secagem de tomates: sal e ácido cítrico, na variável dependente que quantifica a perda de massa dos mesmos. Para tanto, primeiramente foi estabelecido um conjunto de regras lingüísticas, baseado no conhecimento da especialista para, em seguida justificar as demais opções no uso da ferramenta disponível no MatLab, o que foi feito baseado no que consta no manual (Amendola et al, 2005). Os resultados dessa análise, quando comparados aos obtidos da análise previamente realizada, mostram concordância, o que revela o uso da teoria dos conjuntos Fuzzy como uma ferramenta útil no processo de decisão de tratamentos de produtos agrícolas.

Secagem osmótica de produtos agrícolas - Tomate - Teoria dos conjuntos fuzzy