



T0821

CARACTERIZAÇÃO E ESTUDO DAS PROPRIEDADES REOLÓGICAS DE MIRTILO

Flávia Regina de Faria (Bolsista FAPESP), Profa. Dra. Graziella Colato Antonio (Co-orientadora) e Prof. Dr. Kil Jin Park (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

O mirtilo (*Vaccinium myrtillus*), ou *blueberry*, como é mais conhecido, é uma fruta originária da América do Norte e pouco conhecida no Brasil. Este fruto é rico em antocianina e ganhou destaque em diversos países devido às suas muitas propriedades medicinais. O comportamento reológico e a definição de modelos adequados à descrição do escoamento de polpas de frutas são fundamentais na engenharia de processos, já que, durante as etapas de armazenamento e processamento, são submetidas a diferentes campos de tensão gerando respostas de deformação. Esses conhecimentos contribuem, juntamente com as características físico-químicas, para o desenvolvimento de produtos e a correlação de parâmetros físicos e sensoriais. Portanto, no presente trabalho foram realizadas as caracterizações física e físico-química dos frutos de mirtilo das safras de 2005/2006 e 2006/2007, obtidas no estado do Rio Grande do Sul. Ambas as safras apresentaram poucas diferenças nos valores das determinações físicas e físico-químicas com elevadas quantidades de antocianinas totais. O estudo da reologia da polpa de mirtilo foi realizado em reômetro de tensão controlada equipado com geometria rugosa de placas paralelas. A polpa apresentou comportamento reológico pseudoplástico com elevada tensão residual em todas as temperaturas estudadas e a tensão de cisalhamento diminuiu com o aumento da temperatura.

Fruta - Antocianina - Reologia