



T518

### **DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DO PIMENTÃO**

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

A técnica de desidratação osmótica é utilizada para concentrar frutas e vegetais, através da imersão dos mesmos em soluções mais concentradas que o alimento em questão, sem afetar suas características sensoriais e nutritivas. Este projeto teve como objetivo o estudo da desidratação osmótica de pimentões, mediante a análise da influência do tipo de soluto (sal, açúcar e mistura dos dois); concentração da solução (3 níveis); e temperatura da solução (40°C e ambiente). A matéria prima, objeto de estudo desta pesquisa foi o pimentão vermelho. Durante todo o processo de desidratação osmótica, em intervalos de tempo de 1 hora, os pimentões passavam por uma drenagem e eram pesados. De cada amostra foi determinado o teor de umidade, conteúdo de sólidos solúveis e quantidade de sal no pimentão. Com os dados obtidos das análises foram calculados indicadores para a avaliação do processo de desidratação osmótica. São eles: variação percentual da massa das amostras, perda de água, ganho de sólidos, concentração de sal, de sacarose e de água nas amostras. Após tratamento dos dados, observou-se que uma solução osmótica com temperatura mais alta promove maior perda de água das amostras. Também, ocorreu uma perda de massa maior em amostras submetidas a soluções com maior concentração de sacarose e menor concentração de sal.

Desidratação Osmótica - Alimento - Qualidade