



T484

**ESTUDO PARA O DESENVOLVIMENTO DE BARRA DE FRUTA FUNCIONAL RICA EM VITAMINAS A PARTIR DE GOIABA (*PSIDIUM GUAJAVA* L), UTILIZANDO PRÉ-SECAGEM OSMÓTICA SEGUIDO DE SECAGEM CONVENCIONAL OU LIOFILIZAÇÃO**

Guilherme Tadeu Setoyama Pellegrini (Bolsista SAE/PRG) e Prof. Dr. Nelson Horacio Pezoa García (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Foram realizados estudos para a produção de uma barra de fruta funcional, rica em licopeno e vitamina C, tendo como matéria-prima principal goiaba vermelha (*Psidium guajava* L). A fim de preservar ao máximo os nutrientes desta fruta e concentra-los, foi realizada uma pré-secagem osmótica a vácuo, seguido de secagem convencional com ar quente. Os estudos de otimização mostraram que a desidratação osmótica a vácuo a 40<sup>o</sup>C por 2 horas provocou uma maior perda de umidade da ordem de 35% e uma menor incorporação de sólidos de 9,30%. Os produtos desidratados osmoticamente foram formulados com pectina de alto teor de metoxila (ATM), em concentrações entre 0,5 a 2,0% e ácido cítrico entre 0,1 a 0,2%. A complementação da secagem dos produtos formulados até 20% de umidade foi realizada em estufa convencional com circulação de ar a 50<sup>o</sup>C. Para a verificação da melhor formulação foi realizada uma análise sensorial de aceitação a qual mostrou uma boa preferência pela barra com 0,5% de pectina e 0,1% de ácido cítrico. O produto processado nessas condições foi avaliado quanto às características físico-químicas de umidade, açúcares redutores e totais, carotenóides totais, vitamina C, acidez total, pH e atividade de água.

Barra de Goiaba - Desidratação Osmótica a Vácuo - Licopeno