

T647

**ESTUDO DA CINÉTICA DE DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DE GOIABAS EM SOLUÇÕES DE MALTOSE COM ADIÇÃO DE CÁLCIO E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO PRODUTO**

Sabrina Di Salvo Mastrantonio (Bolsista FAPESP), Leila Mendes Pereira e Profa. Dra. Miriam Dupas Hubinger (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A desidratação osmótica tem despontado como uma importante tecnologia nos últimos anos, atendendo à demanda dos consumidores por produtos com características próximas às dos alimentos frescos. A proposta deste trabalho foi o de estudar a cinética da desidratação osmótica de metades de goiaba variedade vermelha "Paluma", utilizando-se soluções de maltose em concentração de 40° Brix com a adição de lactato de cálcio em concentrações de 0 a 1,2% para a preservação da estrutura celular da fruta. Durante os ensaios de até 60 horas de desidratação, verificou-se a obtenção de um equilíbrio a partir de 24 horas de processo, onde as transferências de água e açúcar entre a fruta e a solução desidratante se tornaram desprezíveis. Os resultados obtidos sugerem que a adição de lactato de cálcio tem influência significativa nas transferências de massa do processo e nas características finais do produto, uma vez que maiores perdas de peso e de água e menor incorporação de açúcar ao longo do processo foram verificadas, obtendo-se produtos com menor atividade de água para o tratamento osmótico na presença de cálcio. Nos ensaios de textura, a ação do lactato de cálcio também foi claramente observada, pela obtenção de maiores valores para a tensão de ruptura.

Desidratação Osmótica - Cinética - Qualidade