

T863

ESTUDO DA RETENÇÃO DE VOLÁTEIS NA SECAGEM EM ATMOSFERA MODIFICADA

Paulo Henrique da Silva Santos (Bolsista PIBIC/CNPq); Marcilio Machado Morais (Co-orientador, Bolsista FAPESP) e Profa. Dra. Maria Aparecida Silva (Orientadora), Faculdade de Engenharia Química - FEQ, UNICAMP

O processo usual de secagem normalmente leva em consideração apenas a retirada de água. Entretanto, na secagem de determinados alimentos como frutas, considera-se também a retirada de outras substâncias voláteis, sendo que nesse caso, a secagem é chamada de Secagem Multicomponente. A modificação da atmosfera de secagem pode ser estendida a este tipo de processo, a fim de se verificar a influência desta na evaporação de compostos voláteis responsáveis pelas características sensoriais do produto final. Sendo assim, realizou-se um estudo prévio de Secagem Multicomponente de um sistema modelo, construído a partir da composição centesimal do abacaxi, no qual foi adicionado um dos principais constituintes do aroma desta fruta. Os experimentos foram realizados em um túnel de secagem desenvolvido no Laboratório, sob diferentes condições de temperatura, velocidade e composição do gás secante. O monitoramento da massa da amostra ao longo do tempo forneceu a perda de água, enquanto que a perda do componente do aroma foi determinada por cromatografia gasosa. Os resultados obtidos até então levam a crer que a modificação da atmosfera de secagem influenciou na evaporação do aroma, de modo que se obtenha uma seletividade para o processo e uma maior retenção deste componente.

Secagem Multicomponente – Sistema Modelo - Abacaxi