

T704

SECAGEM DE PIMENTÃO OSMOTICAMENTE DESIDRATADO

Guilherme Menezes Rocha (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Marlene Rita de Queiroz (Orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

Nas últimas décadas, a procura por produtos alimentícios semi-processados de uso doméstico, tem sido largamente ampliada devido às características da vida moderna. Conseqüentemente, a demanda por matérias-primas pré-processadas como vegetais secos ou congelados tem aumentado, principalmente pela facilidade de manuseio e diminuição dos custos de produção. Neste trabalho, testou-se o desenvolvimento de novos produtos a base de pimentão, obtidos após o processo de desidratação osmótica. Os pimentões foram desidratados osmoticamente em solução com 5,8% de sal + 23,6% de açúcar e temperatura de 25°C e posteriormente submetidos à secagem com ar forçado à temperatura de 70°C. Dois processos foram testados: secagem até 35% de umidade com posterior imersão em azeite (ou conserva) e secagem até 25% de umidade com posterior reidratação. Foi aplicado um teste de aceitação para consumidor potencial dos produtos, com base nos seguintes parâmetros: aparência global, textura, cor e sabor para os produtos em conserva, aparência para as amostras desidratadas e aparência global e textura para a amostra reidratada.

Secagem – Pimentão - Aceitação