

T683

### **ESTUDO DE SECAGEM DE CAQUI GIOMBO COM E SEM CONGELAMENTO**

Christiane Tanigawa Tuboni (Bolsista PIBIC/CNPq), Prof. Dr. Kil Jin Park (Orientador) e Eng. Rafael Augustus de Oliveira (Co-orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola – FEAGRI, UNICAMP

O mercado internacional para frutas secas é muito amplo, necessitando desenvolver tecnologias para a produção de passas como alternativa aos produtos importados, bem como para reduzir perdas pós-colheita e aumentar o valor agregado das mesmas. Em geral, caqui-passa ainda é produzido pelo método de secagem pela exposição direta ao sol, levando aproximadamente dez dias. A secagem de caqui pelos métodos com secadores convectivos de fluxo vertical com diferentes temperaturas e velocidades do ar de secagem demora, aproximadamente, dois dias inteiros. Assim, a realização e obtenção das curvas experimentais de secagem de caqui são impraticáveis no curto período de safra (fevereiro a abril). O congelamento da fruta para posterior secagem viabiliza a conservação por períodos maiores ao longo do ano. Portanto, neste trabalho conduziram-se experimentos para a análise da influência do congelamento do caqui Giombo antes da secagem. O ajuste das curvas de secagem do caqui congelado apresentou valores de difusividade efetiva variando de  $3,04 \times 10^{-10}$  a  $4,42 \times 10^{-10} \text{m}^2/\text{s}$  e com erro relativo médio de 6,18 a 13,31 %. O valor de difusividade efetiva para a secagem após o congelamento é ligeiramente superior a valores de difusividade efetiva da secagem sem congelamento.

Caqui-Passa - Fruta Seca - Difusividade Efetiva