



T692

AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ATOMIZAÇÃO E LIOFILIZAÇÃO PARA A PRODUÇÃO DE EXTRATO EM PÓ DE YACON (*POLYMNIA SONCHIFOLIA*)

Lívia Scalon Ferreira (Bolsista SAE/UNICAMP), André Luis Marangoni (Mestrando) e Profa Dra. Fernanda Paula Collares (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A procura por alimentos funcionais está cada vez mais freqüente nos dias atuais, pois estes além de possuírem a função sensorial e nutricional básica, desempenham efeitos fisiológicos benéficos. Dentre estes alimentos, merece destaque o Yacon (*Polymnia sonchifolia*), que possui alto teor de inulina e frutooligossacarídeos (FOS). Neste trabalho, a viabilidade de dois processos de secagem, atomização e liofilização, foi avaliada para a produção de extrato de Yacon em pó. Ensaios preliminares foram conduzidos visando avaliar a influência dos parâmetros operacionais do processo de atomização nas propriedades de dissolução e molhagem do extrato em pó obtido e em seu rendimento. Uma vez definidas as condições de operação, foi realizado o processamento de um novo lote de Yacon. O Yacon *in natura* utilizado apresentou: 87,44% de água, 10,81% de carboidratos, 0,21% de lipídios, 0,24% de proteína e 0,32% de cinzas. Já, o extrato líquido concentrado e os produtos em pó obtidos apresentaram resultados proporcionais ao teor de umidade de cada amostra, apresentando teor de carboidratos igual a 5,95% (extrato líquido), 90,43% (extrato em pó atomizado) e 71,36% (extrato em pó liofilizado). O extrato de Yacon em pó obtido por atomização apresentou índice de molhamento e taxa de dissolução maiores que o pó liofilizado, demonstrando as melhores propriedades de instantaneidade do extrato em pó de Yacon quando este é produzido pelo processo de liofilização.

Yacon - Atomização - Liofilização