



T767

### **ISOTERMAS DE SORÇÃO DO CAFÉ CEREJA DESCASCADO COM DIFERENTES TEORES DE MUCILAGEM**

Gustavo Henrique Tonella (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Marlene Rita de Queiroz (Orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

Cafés especiais são provenientes de processos que incluem despulpamento e lavagem, em que são reduzidos os conteúdos de mucilagem dos grãos. Os produtos gerados necessitam, portanto, do conhecimento de suas propriedades. Cada grão possui uma pressão de vapor de água característica de acordo com seu teor de umidade, temperatura e umidade relativa do ambiente onde se encontra. O teor de umidade de equilíbrio de um grão é definido como o teor de umidade no qual a pressão de vapor de água no produto está em equilíbrio com a pressão de vapor no ambiente. Este teor de umidade depende da espécie, composição química e grau de maturidade dos grãos. Neste trabalho, foram determinadas as isotermas de sorção de café cereja descascado, com 3 conteúdos de mucilagem e 2 temperaturas de análise. O procedimento experimental adotado é baseado no método estático, utilizando-se 7 soluções salinas por temperatura, e 3 repetições por nível de atividade de água. As amostras foram secadas ao sol e depois pesadas e expostas aos ambientes dos dessecadores, cada qual com um valor de atividade de água. O modelo matemático a ser utilizado será escolhido após um estudo com os dados obtidos, verificando qual apresentará o melhor ajuste aos dados experimentais das isotermas de sorção.

Café - Isotermas de sorção - Umidade de equilíbrio