



## **DETERMINAÇÃO DO TEOR DE UMIDADE DO TOMATE E DO PÊSSEGO PELOS MÉTODOS DIRETOS DE ESTUFA À VÁCUO E FORNO DE MICROONDAS**

Patrícia Paixão Martins (Bolsista FAPESP) e Prof. Dr. Benedito Carlos Benedetti (Orientador),  
Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

O pêssigo e o tomate apresentam diferentes características entre si, porém são produtos altamente perecíveis devido a grande quantidade de água em sua constituição, por isso vêm sendo bastante utilizado sob a forma de tomates e pêssigos secos. Na secagem de alimentos, um dos fatores de extrema importância para a otimização do processo é a determinação do teor de umidade. No caso específico de frutas e vegetais, há uma série de divergências entre pesquisadores sobre uma metodologia adequada a essa determinação. Em vista disso, essa pesquisa determinou o teor de umidade do tomate e do pêssigo, visando precisão dos resultados e rapidez na medição, respectivamente, utilizando os métodos diretos da estufa à vácuo e do forno de microondas, estudando o melhor corte dos produtos, fatias e cubos, variando a temperatura (60, 70 e 80°C) e o tempo (de 6 a 72 horas) no caso da estufa à vácuo e a potência (alta, média-alta, média, média-baixa e baixa) e o tempo no caso do microondas. Os resultados obtidos foram bastante próximos aos pesquisados na literatura e bem coerentes com o método oficial da A.O.A.C. Para a estufa à vácuo, constatou-se o peso praticamente constante da amostra após 24 horas de aquecimento a qualquer temperatura. Para o forno de microondas observou-se melhores resultados o corte em fatias, a potência média, nove minutos para o tomate e sete minutos para o pêssigo.

Tomate - Pêssego - Teor de Umidade