



INFLUÊNCIA DO AGENTE OSMÓTICO NA CINÉTICA E NA QUALIDADE DE CUBOS DE MAMÃO (*Carica papaya L.*) DESIDRATADOS E IMPREGNADOS POR IMERSÃO

Patrícia Rossetto Machado (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Fernanda E. X. Murr (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A desidratação osmótica é considerada um importante método de conservação de alimentos por reduzir seu conteúdo de umidade, sem a necessidade de mudança de fase durante o processo. O objetivo do presente trabalho é estudar e modelar a cinética de desidratação. A fruta foi cortada em cubos de 20 mm. Foram utilizados dois tipos de soluções osmóticas de sacarose a 70°Brix: uma contendo ácido cítrico 0,1M e lactato de sódio 2,4% p/p e outra com ácido láctico 0,1M e lactato de sódio 2,4% p/p. O processo foi conduzido em uma incubadora com temperatura de 30°C e agitação 110rpm. Em relação à cinética de desidratação, tanto para a perda de água (WL) quanto o ganho de sólidos (SG), ambas as condições apresentaram comportamento semelhante, sendo que a perda de água foi muito superior ao ganho de sólidos, fato este de extrema importância uma vez que se deseja conservar ao máximo as características da fruta fresca. A qualidade do produto foi avaliada através de análises de vitamina C e carotenóides (provitamina A) após 4 horas de processo. Observou-se que quase não houve perdas de vitaminas em função do processo. Para a modelagem foi utilizado o modelo difusional, com adaptação da solução de placa plana infinita a uma geometria cúbica.

Mamão - Desidratação - Osmose