



OTIMIZAÇÃO DO PROCESSO DE DESIDRATAÇÃO-IMPREGNAÇÃO POR IMERSÃO DO PEDÚNCULO DO CAJU (*Anacardium occidentale* L.)

Renata Valeriano Tonon (Bolsista FAPESP) e Profa. Dra. Fernanda Elizabeth Xidieh Murr (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A desidratação osmótica é um meio de reduzir o desperdício de frutas tropicais no Brasil. Produz alimentos estáveis e que possuem uma vida de prateleira maior que a própria fruta "in natura". Tem sido utilizada na produção de frutas de umidade intermediária, obtendo-se, muitas vezes, resultados satisfatórios. Este trabalho teve como objetivo otimizar o processo de desidratação osmótica do pedúnculo do caju em solução de sacarose e de glicose, quanto aos parâmetros de tempo, temperatura e concentração das soluções em relação às respostas de perda de água, ganho de sólidos e perda de peso. A metodologia consistiu em imergir as amostras em soluções osmóticas contidas em béqueres, com uma relação amostra/solução de 1:10, mantidas sob agitação de 100 rpm e temperaturas controladas de 30, 40 e 50°C. As amostras foram retiradas em tempos pré-determinados para se obter o conteúdo de umidade, o qual permitiu calcular os valores das respostas mencionadas. Foram realizados ensaios experimentais de acordo com um planejamento fatorial 2^3 , mais pontos axiais, totalizando 17 ensaios para cada agente osmótico. Os resultados foram analisados pelo pacote estatístico STATISTICA 5.0. Em ambos os processos (desidratação em solução de sacarose e glicose), evidenciou-se a influência da temperatura, do tempo e da concentração da solução nos valores de perda de peso, perda de água e ganho de sólidos. Os valores destas respostas aumentaram com o aumento destes parâmetros. A qualidade do produto desidratado foi avaliada pelo conteúdo de ácido ascórbico (vitamina C).

Desidratação - Osmótica - Caju