

DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DE ABACAXI

Ana Maria de Magalhães (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Marlene Rita de Queiroz (Orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

A desidratação osmótica é utilizada para concentrar frutas e vegetais através da imersão dos mesmos em soluções hipertônicas, ou seja, soluções aquosas mais concentradas que os alimentos em questão. Esse processo viabiliza a utilização de frutas que apresentam acidez elevada, tornando o produto mais aceitável organolepticamente. O objetivo deste trabalho foi analisar a eficiência do processo de desidratação osmótica e das propriedades do abacaxi quanto a geometria de corte da fruta, concentração e temperatura da solução. O abacaxi foi cortado em metades de fatias e em formato semi-triangular, imerso em solução osmótica por período de 7 horas, com dois níveis de concentração (55^o e 70^oBrix) e duas temperaturas (ambiente e 40^oC). O planejamento experimental foi conduzido mediante aleatorização do tipo Split Split Plot e os resultados analisados estatisticamente através de ANOVA e Teste de Tukey. Houve perda de água, ganho de sólidos solúveis e redução de acidez em todos os tratamentos. Os resultados das variáveis medidas foram plotados em forma de curvas ao longo do processo, demonstrando o comportamento do peso, Brix, acidez e teor de umidade para cada tratamento. Conclui-se, portanto, que uma tecnologia simples, adaptada às matérias-primas nacionais proporciona a obtenção de um produto de qualidade com características similares ao produto *in natura*.

Desidratação - Osmose - Abacaxi