



CARACTERIZAÇÃO REOLÓGICA DO EXTRATO DE INULINA DE CHICÓRIA (*Cichorium intybus* L)

João Roberto Piovesana Ramalho (Bolsista PIBIC/CNPq), Prof. Dr. Kil Jin Park (Orientador) e Enga. Juliana Tófano de Campos Leite (Co-orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

A inulina pode ser identificada como um modificador reológico, sendo utilizado como substituto de açúcar e de gordura sem incremento calórico. A utilização do extrato de inulina já é bastante difundida em países da Europa, nos EUA e no Canadá. No Brasil, entretanto, há carência de estudos nessa área. Alguns autores observaram que o extrato líquido de inulina, ao ser resfriado, sofre uma separação de fases: a primeira, sobrenadante, mais diluída, e a segunda, precipitada, mais espessa. Assim, o abaixamento de temperatura pode ser um fator importante no processo de concentração do extrato. O objetivo desse trabalho foi caracterizar reologicamente as duas fases do extrato de inulina obtidas após três condições diferentes de abaixamento de temperatura: resfriamento a 8°C e congelamento a -10°C e -15°C, sendo que do precipitado foram analisadas as amostras pura e com adição de agentes microencapsulantes. Para a caracterização do precipitado foi utilizado o Reômetro Rotativo HAAKE Rotovisco 40 e para o sobrenadante foi utilizado o Viscosímetro Brookfield D-II, e a partir dos dados gerados por esses equipamentos estudou-se a validade dos modelos reológicos Casson, Herschel-Bulkley e Lei da Potência.

Viscosidade - Precipitado - Sobrenadante