



### **ISOTERMAS DE SORÇÃO DE INULINA DE CHICÓRIA (*Cichorium intybus*) EM PÓ**

Estela Deyrmendjian (Bolsista FAPESP), Regina Isabel Nogueira e Prof. Dr. Kil Jin Park (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

O conhecimento de isotermas de sorção de umidade em um produto alimentício é importante em processos de manuseio, armazenamento e escolha de material de embalagem. Quando um material biológico é exposto a uma determinada umidade, ele reage no sentido de ajustar sua própria umidade a uma condição de equilíbrio com o ambiente. O nível de umidade que o produto alcança, quando deixado em contato com uma determinada condição atmosférica por um longo período de tempo, é definido como umidade de equilíbrio. Ela é representada através de isotermas, que consistem em curvas que descrevem a relação entre o conteúdo de umidade dos alimentos e a atividade de água ( $a_w$ ) para temperatura e pressão constantes. O objetivo deste trabalho foi determinar as isotermas de sorção para a inulina de chicória em pó. Foi utilizado o método gravimétrico estático, com soluções salinas saturadas em água destilada, para uma faixa de atividade de água de 0,1116 a 0,8434, nas temperaturas de 25°C, 35°C e 45°C. Os valores de umidade de equilíbrio estão na faixa de 0,0197 a 0,8444 g/g matéria seca. Foi observado que a umidade de equilíbrio aumenta com a elevação da atividade água e diminui com o aumento da temperatura.

Umidade de equilíbrio - Produtos desidratados - Ingrediente