



T513

MICROESTRUTURA DO PÓ DE INULINA DE CHICÓRIA (*CICHORIUM INTYBUS*) OBTIDO POR SECAGEM POR ATOMIZAÇÃO

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

Microestrutura de alimentos é a organização dos componentes de um alimento e suas interações. O objetivo deste trabalho é estudar os efeitos das condições de processo de secagem por atomização na formação da estrutura do pó de inulina de chicória. Os testes de secagem foram conduzidos no equipamento LAB PLANT SPRAY DRIER, modelo SD04. Ao extrato de chicória foi adicionado material de parede em percentuais que variaram de 0% a 30. A temperatura de entrada do ar de secagem no spray variou de 116°C a 214°C. Os percentuais de material de parede e os valores de temperatura foram escolhidos de acordo com a metodologia de superfície de resposta. As análises de imagem do pó foram realizadas no microscópio eletrônico de varredura. LEO ZEISS LEICA Modelo 982. As condições de processo tiveram influência na formação de superfície das microcápsulas, indicando que as temperaturas do ar de secagem tiveram maior influência na obtenção de microcápsulas de estruturas de superfícies mais uniformes quando combinadas com porcentagem de material de parede nos níveis estudados de 4 a 15%.

Microscopia Eletrônica - Processo de Secagem - Material de Parede