



T475

### **DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DE BERINJELA**

Sergio Zanetoni Junior (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Marlene Rita de Queiroz (Orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

Considerando a grande importância da conservação de alimentos, um destaque especial pode ser dado às pesquisas na área de desidratação osmótica, que é uma técnica útil para a eliminação de água em frutas e vegetais, realizada pela imersão dos alimentos sólidos, inteiros ou em pedaços, em soluções açucaradas ou salgadas de pressão osmótica maior que a do produto, promovendo um aumento na sua vida de prateleira, com poucas alterações em suas características sensoriais e nutritivas. Como um objetivo geral, analisamos o comportamento da berinjela frente ao processo sendo influenciado pelos seguintes parâmetros: tipo do soluto (sal ou sal e açúcar), concentração da solução (2 níveis), temperatura da solução (40°C e ambiente) e geometria de corte das amostras (3 geometrias). Durante todo o processo de desidratação osmótica, em intervalos de tempo de 1 hora, as berinjelas passavam por uma drenagem e eram pesadas. De cada amostra foi determinado o teor de umidade, conteúdo de sólidos solúveis e quantidade de sal na berinjela. Com os dados obtidos das análises foram calculados indicadores para a avaliação do processo de desidratação osmótica. Após tratamento dos dados, observou-se que uma solução osmótica com temperatura mais alta promove maior perda de água das amostras. Também, as soluções que possuíam sacarose possibilitaram uma maior perda de massa.

Desidratação Osmótica - Alimento - Qualidade