



T729

### **DETERMINAÇÃO DE ÍNDICES PRÁTICOS PARA ESTIMATIVA DO TEMPO DE RESFRIAMENTO DE FRUTAS E HORTALIÇAS DE DIFERENTES DIMENSÕES RESFRIADAS COM AR E ÁGUA**

Roberta P. Mastropaschoa (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Bárbara Janet Teruel Mederos (Orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

O Brasil é atualmente um grande produtor de frutas e hortaliças, porém as perdas pós-colheita atingem níveis entre 30 e 40%. A aplicação adequada do resfriamento assim que o produto é colhido retarda consideravelmente os fenômenos responsáveis pela deterioração dos alimentos. Este trabalho permitiu determinar índices práticos que relacionam o tempo de resfriamento com o volume dos produtos, determinar a esfericidade dos frutos e as perdas de peso após o resfriamento. Através da monitoração da temperatura das frutas foram obtidas as curvas de resfriamento e determinado o tempo de resfriamento pelo método gráfico e através do cálculo da taxa de resfriamento. Apresentam-se também os valores de esfericidade das frutas, calculado a partir da determinação do diâmetro longitudinal e transversal. Os resultados obtidos mostraram a existência de diferença significativa no tempo de resfriamento entre as duas posições em que foi inserido o termopar (0,76 R para esferas). A perda de peso foi maior nos frutos de casca menos espessa (pêssego e ameixa) quando comparados aos de casca mais grossa (laranja, maçã e pêra). A diferença entre o tempo de resfriamento calculado e estimado pela taxa adimensional de temperatura foi em média de 5%.

Tempo de resfriamento - Esfericidade - Volume