



T1022

ESTUDO DA SECAGEM DE ABACAXI EM ATMOSFERA MODIFICADA PELA ADIÇÃO DE ETANOL

Camilla Takegami Adania (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Maria Aparecida Silva (Orientadora), Faculdade de Engenharia Química - FEQ, UNICAMP

O processo usual de secagem normalmente leva em consideração apenas a retirada de água do produto. Porém, na secagem de determinados alimentos, acontece a retirada, juntamente com a água, de outras substâncias voláteis presentes em quantidades menores. A perda adicional destes voláteis, quando esses possuem características odoríferas, reduz a qualidade do produto final seco com relação ao seu aroma. A Atmosfera Modificada pode ser estendida a estes processos de secagem, a fim de diminuir ou evitar a perda de voláteis responsáveis pelas características sensoriais do produto final. Sendo assim, foi realizado um estudo da secagem de abacaxi com a modificação e controle da atmosfera de secagem pela adição de etanol na corrente de ar (agente secante) para duas diferentes velocidades da mesma. Esse estudo teve como finalidade o conhecimento quantitativo da perda do aroma de abacaxi, através do comportamento da referida secagem para um sistema modelo, cuja composição centesimal química foi baseada no abacaxi. Os experimentos ocorreram em um secador tipo túnel, especialmente construído para permitir a modificação da atmosfera através da adição de outros fluidos. Além disso, caracterizou-se o aroma utilizado (hexanoato de etila) através de sua isoterma.

Secagem - Sistema modelo - Retenção de aroma