



T0955

ESTUDO DA DESIDRATAÇÃO A ALTA TEMPERATURA DE UVAS DESTINADAS À VINIFICAÇÃO, VISANDO À APLICAÇÃO DE TÉCNICAS DE SUPERVISÃO E CONTROLE DO PROCESSO

Mateus Trovó Zerbinati (Bolsista PIBIC/CNPq e IC CNPq), Wesley Esdras Santiago, João Carlos Teles Ribeiro da Silva e Profa. Dra. Barbara Janet Teruel Mederos (Orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

Nos últimos anos tem se verificado no Brasil grande interesse na produção de vinho, principalmente no Estado de São Paulo, e que vem sendo apoiados por várias instituições de ensino, pesquisa e fomento à pesquisa. Este esforço busca alinhar o setor produtivo e os investimentos em pesquisa e desenvolvimento de tecnologia, na busca por melhorias na cadeia produtiva e no processamento após a colheita, e como consequência, a produção de vinhos com a qualidade que o mercado espera, inclusive, visando à exportação. Esta pesquisa tem como objetivo contribuir para o estudo e geração de bases de conhecimento tecnológico que possam ser transferidos para a Vitivinicultura, através do desenvolvimento e implantação de sistema de supervisão e controle da secagem a alta temperatura de uvas da região do Estado de São Paulo. A metodologia a ser utilizada no sistema contém o auxílio do software LabVIEW® que supervisiona e controla o processo de secagem como: temperatura, umidade e velocidade do ar dentro da câmara de secagem do produto. Até o momento foram realizados testes preliminares de secagem das uvas a fim de calibrar o sistema de desidratação do produto e foram realizadas e análises físico-químicas para caracterização da uva.

Tempo secagem - Polifenóis - Controle automático