



T0953

**DESIDRATAÇÃO A BAIXA TEMPERATURA E UMIDADE RELATIVA DO AR, DE UVAS DESTINADAS À VINIFICAÇÃO, VISANDO À APLICAÇÃO DE TÉCNICAS DE SUPERVISÃO E CONTROLE DO PROCESSO**

Fábio Henrique Fagundes (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Barbara Janet Teruel Mederos (Orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

A realidade do produtor brasileiro, quanto às técnicas de refrigeração e desidratação dos produtos hortícolas, está longe de ser considerada avançada sob o ponto de vista tecnológico, visto que a falta de investimento e mão de obra qualificada dificultam a otimização do processo. A uva, bem como todos os outros produtos hortícolas, contém elevado teor de água em sua estrutura, diferenças morfológicas químicas, físicas e fisiológicas, sujeitas à quebra de sua estrutura natural devido ao manejo mecânico inadequado e até mesmo à atividade microbiológica em seu interior, bem como às variações de temperatura e umidade relativa do ambiente no qual se encontram. A uva Niágara analisada, produzida na região de Louveira-SP, foi encaminhada à Faculdade de Engenharia Agrícola (FEAGRI) da Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), e testes iniciais foram realizados, tais como a determinação do Brix ( $^{\circ}\text{Bx}$ ), acidez total e pH, em diversos estágios de maturação do produto. A análise da desidratação da uva através de um sistema de resfriamento a ar forçado, gerenciado por um software programado na plataforma LabVIEW®, até o momento encontra-se em níveis preliminares que visam a calibração do sistema, visto que tal análise é imprescindível para que se obtenham resultados confiáveis.

Tempo de desidratação - Concentração sólidos solúveis - Consumo energia elétrica