



T0982

SECAGEM POR ATOMIZAÇÃO DE POLPA DE PEQUI: INFLUÊNCIA DAS VARIÁVEIS DO SECADOR SOBRE O PRODUTO EM PÓ

Paula Pol Len Chu (Bolsista SAE/UNICAMP), Louise Emy Kurozawa (Co-orientadora), Audirene Amorim Santana (Co-orientadora) e Prof. Dr. Kil Jin Park (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

O pequi (*Caryocar brasiliense Camb.*), fruto típico do Cerrado brasileiro, possui sabor e aroma peculiares e alto valor nutricional, sendo rico em óleo, proteínas e carotenóides. Sua desidratação representa uma alternativa para o aumento da vida útil do fruto, melhor conservação e maior facilidade no transporte, armazenamento e manuseio do produto final. Neste trabalho, avaliou-se a secagem por atomização de polpa de pequi utilizando um delineamento composto rotacional completo. As variáveis estudadas foram a temperatura do ar de entrada, a vazão mássica de alimentação do secador, e a concentração de maltodextrina como agente carreador. O objetivo foi obter polpa de pequi em pó e verificar a influência das variáveis sobre rendimento do processo, retenção de carotenóides, umidade e higroscopicidade do pó. Como resultado, obteve-se o conjunto de variáveis do processo que permitiu a obtenção do produto com as melhores características físico-químicas e a maior retenção de carotenóides.

Planejamento experimental - Spray-dryer - Carotenóides