



T0788

**DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DE CUBOS DE MELÃO EM SOLUÇÕES DE MALTOSE E LACTATO DE CÁLCIO: AVALIAÇÃO DA CINÉTICA DO PROCESSO E QUALIDADE DO PRODUTO FINAL**

Paula Yukari Yassui (Bolsista PIBIC/CNPq), Profa. Dra. Cristhiane Caroline Ferrari (Co-orientadora) e Profa. Dra. Miriam Dupas Hubinger (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A desidratação osmótica vem se apresentando como uma ferramenta tecnológica alternativa no desenvolvimento de produtos com características sensoriais semelhantes ao "in natura", e que ao mesmo tempo apresentem uma maior vida de prateleira. Sais de cálcio têm sido adicionados na solução osmótica com o intuito de se preservar a integridade estrutural da parede celular, visando manter as características de textura do produto final. Este trabalho teve como objetivo estudar o efeito da utilização de soluções desidratantes de maltose e lactato de cálcio sobre a cinética de desidratação osmótica de cubos de melão. O processo foi conduzido por duas horas a 30°C e com agitação de 120 rpm, empregando-se soluções de maltose (40 a 60°Brix), com adição de lactato de cálcio em concentrações de 0 a 1,5% (p/v). Perda de água e de peso, incorporação de açúcares e sal na fruta, atividade de água, cor e propriedades mecânicas foram analisadas ao longo do tempo, e o produto final foi submetido também a um ensaio de microscopia óptica. Os tratamentos com maior concentração de maltose (60°Brix), em ação conjunta com o sal, promoveram um maior efeito desidratante e menor ganho de açúcares e sal. As características de cor da fruta fresca foram preservadas ao longo do tempo. A adição de lactato de cálcio na solução osmótica resultou num aumento da tensão de ruptura das amostras, refletindo numa característica mais acentuada de dureza das frutas, devido ao efeito firmador do sal. Os resultados da microscopia óptica revelaram uma maior preservação da estrutura celular das amostras processadas com cálcio.

Desidratação-imersão - Sais de cálcio - Maltose