



T0782

MICRO E ULTRAFILTRAÇÃO DE SUCO DE CAJU RECONSTITUÍDO EM MEMBRANAS POLIMÉRICAS PLANAS EM ESCALA LABORATORIAL

Larissa Castello Branco Almeida Bessa (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Luiz Antonio Viotto (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

A expansão do consumo e a redução do desperdício do pedúnculo de caju dependem do desenvolvimento de processos que valorizem suas características sensoriais e reduzam a adstringência. O objetivo deste trabalho foi estudar a micro e ultrafiltração do suco de caju reconstituído na base de 1 parte de polpa para 2 de água em unidade laboratorial de 900mL a partir de um volume inicial de 400mL até FC 2. Foram utilizadas folhas planas de membranas fornecidas pela Frings do Brasil, em discos de 8cm de diâmetro. Os experimentos foram realizados a 25°C, com agitação magnética a 500rpm sob pressão de: 2bar para membranas de 150 e 200kDa, de polietersulfona e PVDF, respectivamente, e de 4 bar para membranas de 10kDa de celulose e polietersulfona e de 30kDa de celulose. Foi observada a influência que o diâmetro do poro, o material da membrana e as condições operacionais exerceram sobre o fluxo de permeado, que variou de 3,3 a 25,6 kg/h.m², sendo que o ajuste dos dados experimentais ao modelo matemático proposto apresentou valor de R² de 95%. Verificou-se ainda, que em todos os experimentos, o permeado mostrou-se bastante clarificado e que através das análises físico-químicas na alimentação, permeado e retentado, houve uma tendência de maior concentração de componentes no retentado.

Tecnologia de membranas - Clarificação - Caju