



T0896

DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA À PRESSÃO ATMOSFÉRICA E A VÁCUO DE FATIAS DE MANGA: AVALIAÇÃO DO PROCESSO E DAS CARACTERÍSTICAS DE TEXTURA DA FRUTA

Carina Lima de Macedo (Bolsista PIBIC/CNPq e FAPESP), Leila Mendes Pereira (Co-orientador) e Profa. Dra. Miriam Dupas Hubinger (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Neste trabalho estudou-se o efeito dos processos de desidratação osmótica à pressão atmosférica e a vácuo, adicionados ou não de sais de cálcio, na perda de peso, perda de água e ganho de sólidos e nas características de textura de mangas, através de ensaios de textura instrumental. Foram utilizadas soluções de sacarose a 60°Brix e 30°C, com adição de 0; 0,6 e 1,2% (p/p) de lactato de cálcio. Os ensaios osmóticos foram realizados sob pressão atmosférica ou com aplicação de pulso de vácuo a 100mbar no início do processo por 10 e 15 minutos, por período total de 2 horas de processo. A aplicação do pulso de vácuo aumentou a perda de água das mangas, porém reduziu a incorporação de sólidos. Por outro lado, o sal de cálcio reduziu a transferência de massa, dificultando tanto a saída de água quanto a entrada de sólidos nas frutas. O processo osmótico reduziu os valores de tensão na ruptura das mangas a valores equivalentes à 66% da tensão de ruptura da fruta fresca. A aplicação de pulso de vácuo e o uso do sal de cálcio, no entanto, foram capazes de preservar essa propriedade de textura das mangas, apresentando valores de tensão na ruptura em torno de 85% e 100% dos valores apresentados pela fruta fresca, respectivamente, mostrando compensar as perdas de textura das frutas causadas pelo processo osmótico.

Pulso de vácuo - Cálcio - Estrutura celular