



T0946

CINÉTICA DE SECAGEM DE PESCADOS PRÉ-TRATADOS POR DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA A VÁCUO

Érika Justo Marques (Bolsista PIBIC/CNPq), Carmelita de Fátima Amaral Ribeiro, Rafael Augustus de Oliveira e Prof. Dr. Kil Jin Park (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

A secagem é um importante processo de preservação dos alimentos, que dispensa a adição de conservantes, além de reduzir os custos com o transporte e a embalagem da matéria-prima. A piraiba conhecida também como filhote é uma espécie de peixe de couro bastante procurada na região amazônica principalmente pelo sabor e elevado rendimento em carne. O objetivo deste trabalho foi avaliar os efeitos de pré-tratamentos osmóticos sobre a cinética de secagem de piraiba. As amostras in natura foram imersas em solução de NaCl nas concentrações com as melhores condições de desidratação osmótica e em seguida, secas em secador de fluxo contínuo para verificar a influência da temperatura de secagem (40, 50 e 60°C), com velocidade do ar de 1,08 m/s. Os produtos finais foram avaliados através de análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Espera-se com este trabalho fornecer parâmetros para a otimização dos processos de desidratação osmótica e secagem para elaboração de produtos a base de piraiba com maior vida de prateleira, permitindo seu armazenamento à temperatura ambiente, facilitando seu transporte para regiões distantes, sem perder a qualidade sensorial.

NACL - Sacarose - Modelagem