



T0922

AVALIAÇÃO DE MÉTODOS DE SECAGEM DE FEIJÃO PARA OBTENÇÃO DE MAIOR QUALIDADE APÓS O COZIMENTO

Felipe Ferreira Bocca (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Armando Kazuo Fujii (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

Durante o ciclo produtivo do feijão, diversos fatores influenciam na qualidade final do grão para consumo humano, qualidade essa medida no geral pelo tempo de cozimento sendo uma medida da dificuldade para se cozinhar o feijão. Diversos estudos da área de pós-colheita utilizam as propriedades mecânicas, geralmente o módulo de elasticidade (Módulo de Young) e energia até a força máxima, como parâmetros da qualidade obtida. A medição dessas propriedades mecânicas pra feijões cozidos é uma alternativa à medição do tempo de cozimento. Fatores como cultivar, regime pluviométrico, adubação, umidade na colheita, características da secagem e armazenagem, entre outros. Dentre os fatores citados, estudos sobre as características da secagem e seus efeitos na qualidade final do feijão são escassos necessitando maior investigação. No experimento foi utilizado um secador constituído de 3 colunas com capacidade para 5 bandejas cada, o fluxo de ar é gerado por um ventilador centrífugo após o qual se encontram as resistências elétricas responsáveis pelo aquecimento do ar. Grãos de feijão foram submetidos a 8 protocolos de secagem com variações de fluxo e temperatura de ar e posição na coluna de secagem. Após secagem os grãos foram submetidos a duas condições de armazenagem. Foram medidas as propriedades físicas e mecânicas dos grãos de feijão logo após a secagem e após o término do armazenamento de sorte a comparar os efeitos dos protocolos de secagem e condições de armazenagem na qualidade obtida.

Secagem - Feijão - Cozimento