



T0947

OBTENÇÃO DE MIRTILO (*VACCINIUM MYRTILLUS*) EM PASSA E EM PÓ

Larissa Bertollo Gomes Pôrto (Bolsista PIBIC/CNPq), Graziella Colato Antonio e Prof. Dr. Kil Jin Park (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

O mirtilo é uma fruta muito apreciada na América do Norte e na Europa por ter um sabor agradável, cor intensa e ser rica em antioxidantes e polifenóis tanto na casca quanto na polpa. No Brasil sua produção é muito recente e a fruta pouco conhecida. Neste trabalho, foi utilizado o spray dryer para obtenção da polpa do mirtilo em pó, um produto de alta qualidade e importante para atender as futuras necessidades da industrialização desta fruta. Um planejamento experimental completo foi utilizado, sendo os parâmetros avaliados no processo: temperatura de alimentação do atomizador (T), velocidade de rotação da bomba peristáltica (ω) e concentração do agente carreador (AC). Como AC foi utilizado a maltodextrina 10DE, a qual apresentou excelentes resultados de encapsulação. Como respostas do planejamento foram analisadas a umidade, atividade de água, teor de antocianinas totais e o rendimento do processo. A microscopia eletrônica de varredura mostrou que as condições do ponto central foram as mais satisfatórias, pois apresentaram esferas perfeitas, com superfície lisa e sem aglomeração, e na análise de tamanho e distribuição de partícula as mesmas apresentam uma distribuição uniforme, com diâmetros variando de 9,08 a 16,60 μ m. O ponto ótimo selecionado no planejamento foi: T=130°C, ω =15%, AC=15%p/p.

Fruta - Antocianina - Microestrutura