



T0935

**MIRTILO: APROVEITAMENTO DA FRUTA PARA A OBTENÇÃO DE PÓ RICO EM ANTOCININA**  
Maria Beatriz Cannizza Pinho (Bolsista SAE/UNICAMP) e Profa. Dra. Graziella Colato Antonio (Orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

Fruta de dimensões pequenas, o mirtilo é uma das frutas frescas mais ricas em antioxidantes já estudadas. As antocianinas presentes na fruta são flavonóides de pigmento roxo-azulado que protege as plantas dos raios ultravioletas e evita a produção de radicais livres. No entanto, estes antioxidantes são facilmente destruídos durante o processamento e a estocagem. Visando aumentar a vida útil da fruta e a obtenção de um novo produto para fins industriais, o processamento desta fruta se torna uma idéia viável. Portanto, o objetivo deste trabalho foi a obtenção da polpa de mirtilo em pó utilizando o processo de secagem por *spray dryer*, empregando como agente carreador a maltodextrina 20DE. As variáveis de processos avaliadas foram a temperatura de entrada (T), a velocidade de rotação da bomba peristáltica ( $\omega$ ) e a concentração de agente encapsulante (AC). O planejamento experimental foi realizado, obtendo 3 respostas que determinaram os melhores resultados. As condições do ponto central foram as mais satisfatórias, pois apresentaram esferas perfeitas, com superfície lisa e sem aglomeração. Com o uso de maltodextrina 20DE, verifica-se que o diâmetro das partículas variou de 7,52 a 9,48 $\mu$ m. Das condições encontradas, o ponto ótimo escolhido foi: T=170°C,  $\omega$ =7%, AC=15%p/p.  
Spray dryer - Secagem - Antioxidante