



T0892

**CLARIFICAÇÃO DE SUCO DE CAJU POR MICRO E ULTRAFILTRAÇÃO EM UNIDADE DE LABORATÓRIO COM MEMBRANAS POLIMÉRICAS (PES, CEL, PVDF)**

Mayra Usuda Miyake (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Luiz Antonio Viotto (Orientador), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O processo de separação por membrana é uma tecnologia que permite concentrar, fracionar e/ou purificar fluidos, minimizando a perda de substâncias. A membrana pode ser constituída de diversos materiais e podem ser utilizadas diversas massas moleculares de corte, o que acarretará em uma mudança na composição das correntes de permeado e retentado. O caju é uma fruta que tem sido intensamente industrializada e a obtenção de suco clarificado por membranas é uma alternativa interessante para a produção de bebida isotônica ou água com sabor característico. A fim de obter a clarificação do suco de caju, possibilitando o desenvolvimento de novos produtos, neste trabalho foram testados quatro diferentes tipos de membranas. Para cada tipo de filtração, foi escolhida a membrana com maior fluxo de permeado e foram realizadas corridas combinando diferentes valores de pressão (1 e 2 bar para microfiltração – 2 e 3 bar para ultrafiltração) e temperatura (25°C, 35°C e 50°C). Diante dos resultados, celulose 30 e polietersulfona 150 foram as membranas com maior fluxo de permeado para ultra e microfiltração respectivamente. Os dados experimentais de fluxo de permeado foram ajustados a dois modelos matemáticos. Além disso, foi feita a caracterização da alimentação, retentado e permeado.

Membranas - Caju - Clarificação