



T0897

**MANGAS OSMOTICAMENTE DESIDRATADAS COM ADIÇÃO DE SAIS DE CÁLCIO: AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS ESTRUTURAIS POR CALORIMETRIA**

Ivan Luni Truite (Bolsista PIBIC/CNPq e FAPESP), Leila Mendes Pereira (Co-orientador) e Profa. Dra. Miriam Dupas Hubinger (Orientadora), Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

Neste trabalho avaliou-se o efeito dos processos de desidratação osmótica nas características estruturais de fatias de manga, através de ensaios de calorimetria diferencial de varredura. Tratamentos osmóticos, utilizando soluções de sacarose a 60°Brix e 30°C, sob pressão atmosférica e com aplicação de pulso de vácuo, adicionados ou não de lactato de cálcio, foram estudados. O sal de cálcio foi adicionado à solução osmótica nas concentrações de 0,6 e 1,2% (p/p). O pulso de vácuo foi aplicado no início do processo a 100mbar durante 10 e 15 minutos e a desidratação osmótica foi avaliada após 2 horas de processo. A parede celular das frutas submetidas aos diferentes processos osmóticos foi extraída e ensaios de calorimetria diferencial de varredura foram realizados para avaliação das mudanças estruturais causadas pelos diferentes processos osmóticos e para verificar a interação entre os íons  $Ca^{+2}$  e a matriz péctica presente nos tecidos das mangas. Dois diferentes picos endotérmicos foram observados nos termogramas obtidos para todos os tratamentos osmóticos, com temperaturas ao redor de 100 a 120°C e de 200 a 205°C. Esses picos puderam ser relacionados à temperatura de fusão de componentes da parede celular das mangas, como pectina e celulose, observando-se deslocamentos dos picos em função dos tratamentos osmóticos aplicados.

Desidratação osmótica - Pulso de vácuo - Cálcio