



T1131

ESTUDO DO ENCOLHIMENTO DE ABACAXI SUBMETIDO À SECAGEM EM ATMOSFERA MODIFICADA PELA ADIÇÃO DE ETANOL – PARTE 2

Flávio de Carvalho (Bolsista IC CNPq) e Profa. Dra. Maria Aparecida Silva (Orientadora), Faculdade de Engenharia Química - FEQ, UNICAMP

A técnica de atmosfera modificada, geralmente utilizada em embalagens de alimentos frescos, consiste em alterar a composição da atmosfera local com objetivo de diminuir a taxa de respiração, preservando as características do alimento. Experimentalmente, a atmosfera modificada tem sido utilizada em estudos de secagem, obtendo tempos de secagem mais curtos e retenção de algumas propriedades. Esse trabalho visa comparar três tipos de secagem: em atmosfera normal, atmosfera modificada com etanol 0,5% (v/v) e atmosfera normal com o tratamento da superfície da amostra com etanol, determinando suas cinéticas de secagem e a área de superfície das fatias secas. Foi utilizado o abacaxi, uma fruta típica de países tropicais e subtropicais, de grande importância econômica para o Brasil, pois o país é um dos maiores produtores mundiais. O equipamento utilizado consiste num túnel de secagem, que possui um injetor capaz de adicionar líquidos ou gases e um sistema que controla e monitora o sistema, coletando dados de massa da amostra e temperatura do gás de secagem continuamente. Os resultados obtidos mostram que tanto a atmosfera modificada como o tratamento da superfície do abacaxi, ambos com etanol, apresentaram resultados significativos em comparação à secagem normal, pois acelerou o processo de secagem.

Abacaxi - Secagem - Transformações físicas