



T1080

### **CARACTERIZAÇÃO DA POLPA INDUSTRIAL DE LARANJA “PULP WASH” E ESTUDO DO SEU COMPORTAMENTO DE SECAGEM EM SPRAY DRYER**

Nicolle Bavaresco Martinez (Bolsista PIBIC/CNPq) e Prof. Dr. Flávio Luís Schmidt (Orientador),  
Faculdade de Engenharia de Alimentos - FEA, UNICAMP

O projeto em questão compreendeu o estudo das características físico químicas e o comportamento de secagem do Pulp Wash, tendo como objetivo a obtenção de um produto em pó, visando seu aproveitamento como uma possível fonte de fibras para adição em alimentos. Realizaram-se determinações físico-químicas comparando o Pulp Wash em estudo com o suco integral de laranja. Houve diferença entre as amostras em relação à acidez titulável, fibra bruta, açúcares totais, teores de sólidos, proteínas, cinzas, lipídeos e ácido ascórbico e não houve alterações em relação ao teor de pectina e pH. A secagem foi realizada em spray dryer utilizando-se vazão de 440 L/h. Realizou-se um planejamento fatorial  $2^2$  com 3 pontos centrais, com as seguintes variáveis independentes: Temperatura e porcentagem de maltodextrina, em dois níveis, resultando em 4 ensaios com os 3 pontos centrais, totalizando 7 ensaios, o mesmo planejamento foi realizado com suco de laranja concentrado, no entanto com 4 pontos axiais. As variáveis de resposta do planejamento foram: umidade do pó, densidade aparente e teor de vitamina C, sendo analisado pelo programa STATISTICA 7.0. Pelos resultados obtidos, as variáveis estudadas afetaram o teor final de Vitamina C do pó obtido do suco, mas não do Pulp Wash. A densidade aparente e a umidade final de ambos os pós não foram afetados significativamente.

Laranja - Fibra alimentar - Spray dryer