

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 2. Engenharia de Alimentos

Medição de temperatura e tempo de congelamento no congelamento da polpa de maracujá

Jéssica Barbosa – Bolsista BIC-Júnior¹

Isabella Aparecida Rezende de Oliveira – Bolsita BIC-Júnior¹

Jaime Vilela Resende²

1. Escola Estadual Azarias Ribeiro
2. Universidade Federal de Lavras - Orientador

RESUMO:

Frutos de maracujá foram obtidos de pequenos produtores do Município de Nazareno. Foram levados para o Laboratório de Refrigeração de Alimentos onde foram selecionados, lavados, sanitizados em solução de hipoclorito de sódio por 15 minutos, cortados, e a polpa retirada usando uma despolpadeira. A polpa foi adicionada de sorbato de potássio para evitar a ação de microorganismos entre as etapas de congelamento e descongelamento. A polpa foi embalada em sacos plásticos contendo 7,5 kg, e colocada em caixas plásticas e estas foram empilhadas em colunas dentro da câmara de congelamento. Para coleta de dados, foram colocados medidores de temperatura dentro das caixas em contato com a polpa de maracujá, com a finalidade de verificar em qual posição da câmara o tempo de congelamento seria menor e suas respectivas variações de temperatura. As medidas do abaixamento da temperatura das polpas foram registradas com auxílio de um computador. Foi verificado que as caixas que ficaram situadas na parte inferior da câmara tiveram maior tempo de congelamento, aproximadamente 46,4 horas. As medidas de temperatura foram importantes para avaliar a localização daquelas caixas que levaram mais tempo para atingir a temperatura de -18° C.

Instituição de Fomento: FAPEMIG/CNPq

Palavras-chave: Polpa de fruta, Congelamento, Temperatura.