

E. Ciências Agrárias - 7. Ciência e Tecnologia de Alimen - 4. Ciências e Tecnologia de Alimentos

DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DE GOIABA EM 60° BRIX DE SACAROSE À PRESSÃO ATMOSFÉRICA

Rafaela Corrêa Pereira¹

Letícia Fernandes de Oliveira¹

Jefferson Luiz Gomes Corrêa¹

1. Universidade Federal de Lavras

RESUMO:

A sociedade procura cada vez mais produtos saudáveis e ricos em nutrientes, sendo necessário o desenvolvimento de novas técnicas de conservação de alimentos ricos nutricionalmente, como as frutas, que geralmente são produtos muito perecíveis. O processo de desidratação osmótica apresenta-se como uma alternativa por ser de baixo custo, não proporcionar grandes alterações sensoriais e perdas nutricionais, além, de assegurar a qualidade do produto. Este processo consiste na imersão de fatias da fruta em uma solução hipertônica, normalmente de sacarose, ocasionando, através de osmose, perda de água do fruto e transferência de sólidos solúveis para o produto. Este trabalho objetivou a análise do processo de desidratação osmótica de goiabas da variedade Pedro Sato em solução osmótica de sacarose comercial (60° Brix) à temperatura ambiente (25 °C) e à pressão atmosférica na proporção fruta:solução de 1:10 (p:p). Foram obtidas amostras nos tempos: 0; 15; 30; 60; 120; 180; 300; 330; 360; 390 e 480 minutos. As variáveis analisadas foram: perda de peso, perda de água, ganho de sólidos, atividade de água e cor. Verificou-se uma maior redução de peso, perda de água e ganho de sólidos nas primeiras duas horas de desidratação. A atividade de água foi reduzida. Observou-se, também, leve escurecimento dos frutos.

Instituição de Fomento: FAPEMIG, CAPES

Palavras-chave: Conservação de Alimentos, Osmose, Solução Hipertônica.