

SECAGEM DE AMEIXA NACIONAL: PESQUISA INTEGRADA COM ENSINO MÉDIO

Cintia Kaminski¹

Marcia Miss Gomes²

Danieli Natali Konopka²

Leda Battestin Quast^{3*}

A produção de ameixas é destinada na quase totalidade ao consumo *in natura* e uma pequena parte passa por processamento industrial, na forma de passas, geleias, licores e destilados. A ameixa é um fruto altamente perecível e sensível às perdas pós-colheita, principalmente quando ocorrem danos mecânicos e infestações de micro-organismos nos frutos. Um método de processamento de alimentos é o da desidratação osmótica seguido de secagem. Os efeitos do pré-tratamento pela desidratação osmótica estão associados à melhoria das propriedades nutricionais, organolépticas e funcionais do produto quando comparados com produtos de desidratação direta. Neste estudo foram utilizadas ameixas nacionais, maduras e fatiadas as quais foram submetidas ao processo de desidratação osmótica com soluções de sacarose de 50 e 60%. As frutas foram colocadas na solução na proporção de 1:4 (fruta:solução). O tempo de desidratação osmótica foi fixado em 4,5 horas. As soluções osmóticas com ameixa foram colocadas em temperatura ambiente de 25°C e na estufa BOD a 40°C. Após o tratamento, observou-se que a maior perda de água se deu nas ameixas em xarope 60% na BOD e a solução com menor perda de água foi na temperatura ambiente com xarope 50%. Pode-se observar durante o estudo que tanto a temperatura como a concentração de xarope interferem no processo de desidratação osmótica. Foi possível notar também que as amostras no xarope 60% colocadas a 25°C apresentaram comportamento similar ao das amostras com xarope 50% colocadas na BOD. O comportamento das curvas durante a desidratação osmótica foi do tipo linear, apresentando coeficientes de correlação (R^2) que variaram de 0,97 até 0,98. Após o processo de desidratação osmótica, as amostras foram colocadas em estufa com circulação e renovação forçada de ar até massa constante e comparadas com uma amostra seca sem tratamento. Observou-se que as amostras submetidas ao processo de desidratação osmótica apresentaram maior rendimento de secagem quando comparadas com a amostra sem tratamento. A desidratação osmótica é uma boa alternativa para aumentar o período de conservação de ameixas após sua colheita, pois possibilita a transformação do fruto, em um produto com maior valor agregado.

Palavras-chaves: Produto. Processo. Desidratação Osmótica.

Fonte de Financiamento: CNPq/UFFS – processo: 23205.001988/2015-18

¹Acadêmica do Ensino Médio, Colégio Estadual Laranjeiras do Sul. Bolsista PIBIC/EM.

²Acadêmicas do curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal Da Fronteira Sul, *Campus* Laranjeiras do Sul.

³Docente Drado curso de Engenharia de Alimentos, Universidade Federal da Fronteira Sul - *Campus* Laranjeiras do Sul. Leda.quast@uffs.edu.br.