

**SECAGEM DE MISTURAS DE POLPAS DE FRUTAS EM LEITO DE JORRO.  
INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE GORDURAS E DAS PROPRIEDADES  
DAS POLPAS NO DESEMPENHO DO PROCESSO**

**\*F. E. SOUZA Jr.<sup>1</sup>, J. S. SOUZA<sup>2</sup>, S. C. S. ROCHA<sup>3</sup>, M. F. D. MEDEIROS<sup>4</sup>**

<sup>1</sup>Aluno do DEQ/UFRN    <sup>2</sup>Aluna do PPGEQ/UFRN    <sup>3</sup>Professora da FEQ/UNICAMP  
<sup>4</sup>Professora do DEQ/UFRN  
Departamento de Engenharia Química - Universidade Federal do Rio Grande do Norte  
Campus Universitário  
59.072-970 – Natal–RN  
e-mail: mariadefatima@eq.ufrn.br

A secagem de polpas de frutas no leito de jorro tem sido muito pesquisada no Brasil. Apesar da excelente qualidade do produto obtido, problemas de instabilidade e acumulação de material no leito são relatados. Medeiros (2001) identificou o efeito da composição das frutas como um dos fatores que exercem maior influência na secagem das polpas: a concentração de açúcar prejudica o processo enquanto a de gordura, amido e pectina favorecem o desempenho do mesmo. Neste trabalho estudou-se a secagem de misturas de polpas, visando-se obter concentrações ideais dos lipídios, amido e pectina, que promovam um melhor desempenho do secador. Avaliou-se o efeito das propriedades físicas e características físico-químicas das polpas sobre o rendimento do processo e características do pó obtido, mediante adição de diferentes tipos de gordura, tais como: óleo de linhaça e de germe de trigo; azeites de oliva e de castanha-do-pará; leite de coco, creme de leite e gordura em pó. O rendimento e umidade do pó variaram de 30 a 56% de recuperação de sólidos e de 4,5 a 8%, respectivamente. Os melhores rendimentos referem-se à secagem com adição de azeite de oliva, cuja polpa apresentou o °Brix mais baixo (9%). A densidade, tensão superficial e o pH das polpas não sofreram variações importantes. Baixos rendimentos e elevadas umidades foram observadas na secagem das polpas com adição de creme de leite e leite de coco.