

# SECAGEM DE LEVEDURAS INDUSTRIAL EM ESTUFA E LEVANTAMENTO DAS ISOTERMAS DE DESSORÇÃO

**\*R. R. C. SILVA<sup>1</sup>, A. P. T. ROCHA<sup>2</sup>, V. S. SILVA<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Aluna do DEMA/UFCG    <sup>2</sup>Professora DQ/UEPB    <sup>3</sup>Professor DEQ/UFCG  
Departamento de Engenharia de Materiais e Departamento de Engenharia Química  
Universidade Federal de Campina Grande  
Av. Aprígio Veloso, 882  
58.109-970 - Campina Grande-PB  
e-mail:vimário@deq.ufcg.edu.br

O objetivo deste trabalho foi estudar as isotermas de dessorção e o levantamento da cinética de secagem do creme de levedura (*Saccharomyces cerevisiae*) tipo industrial a fim de utilizar um produto seco como suplemento protéico para complemento de ração animal. O experimento de secagem foi realizado em estufa de circulação de ar variando-se a temperatura de 50, 60, 70 °C e a velocidade do ar foi mantida constante. A atividade de água foi determinada através do novasina nas temperaturas de 30, 40 e 49 °C. Através destas informações, é possível determinar o valor da monocamada da água, ligada ao alimento, visto que não se deve retirar água em quantidade inferior a monocamada da água, a cinética de secagem mostrou que para um tempo de secagem de 510 minutos foi obtido um produto com umidade final de 27,3 % em base úmida, mostrando-se ideal para condições de armazenamento, e comercialização.

---

\*Bolsista PIBIC/CNPq.