

ESTUDO PRELIMINAR DA SECAGEM OSMO-CONVECTIVA DO CAJU

***C. D. MEDEIROS¹, O. L. S. ALSINA², J. A. CAVALCANTE³**

¹Aluno da UAEG/UFCG ²Professora da UAEG/UFCG

³Pesquisadora DCR/FAPESQ-Pb/CNPq

Unidade Acadêmica de Engenharia Química

Universidade Federal de Campina Grande

Caixa Postal 10057

58.109-970 – Campina Grande–PB

e-mail: josy@deq.ufcg.edu.br

A utilização do processo de desidratação osmótica como pré-tratamento à secagem em ar quente, além de diminuir o tempo de residência do produto no secador, reduzindo os custos energéticos, minimiza danos de coloração e textura, conservando melhor as características nutricionais e sensoriais do produto final; sendo uma alternativa para os pequenos produtores que podem agregar valor ao produto final. O cajueiro ocupa lugar de destaque entre as plantas frutíferas tropicais. O pseudofruto, conhecido como pedúnculo, do caju apresenta elevadas concentrações de carboidratos e vitamina C, bem como uma apreciável concentração de tanino. Estes componentes presentes no pedúnculo fazem com que haja várias opções de utilização do mesmo nas indústrias alimentícias. Este trabalho tem como objetivo estudar a influência da temperatura e do °Brix da solução na secagem osmo-convectiva do caju. Foi observado que ocorreu um aumento nas propriedades características do caju – °Brix, ganho de açúcar (GA) e perda de umidade (PU) - quando se aumentou a concentração da solução osmótica.

*Bolsista PIBIC/CNPq.

