

**ANÁLISE DA TEMPERATURA DO AR NA SECAGEM DE CEBOLA
(*Allium cepa L.*) EM CAMADA DELGADA: AVALIAÇÃO DA
PUNGÊNCIA DO PRODUTO FINAL**

J. M. MOURA¹, J. RIZZI², A. P. RIBEIRO³, L. A. A. PINTO³

¹Graduanda de Engenharia de Alimentos/FURG ²Graduando em Química/FURG

³Professor do DQ/FURG

Departamento de Química – Fundação Universidade Federal do Rio Grande

Caixa Postal 474

96.201-900 – Rio Grande–RS

e-mail: dqmpinto@furg.br

A secagem de cebola constitui uma atividade agroindustrial para a maior conservação da matéria-prima e principalmente para o aproveitamento da fração classificada como “fora do padrão”. A cebola desidratada é avaliada comercialmente segundo suas características de pungência (sabor e aroma), cor e taxa de reidratação. O objetivo deste trabalho foi avaliar a influência da temperatura do ar na secagem de cebola descarte (*Allium cepa L.*) em camada delgada, através da caracterização das curvas de secagem e da pungência do produto final. Para a realização da secagem utilizou-se como matéria-prima cebola descarte e um secador de bandeja com escoamento paralelo de ar a uma temperatura de 60, 70 e 80°C, com uma carga de 4 kg/m². Os ensaios de secagem foram realizados com cebola fatiada na espessura de 3 mm, dispostos em bandeja de fundo telado e inseridas em um secador descontínuo, até alcançar uma umidade final de 8 a 10% (b.u.). Através das curvas experimentais de secagem observou-se dois períodos de taxa decrescente, devido a migração interna de umidade do sólido que controla o processo. O produto foi reidratado encontrando-se uma umidade final em torno de 90 a 93% da umidade inicial da cebola in natura. A cebola in natura apresentou uma pungência em torno 8 µmol piruvato/g cebola. Através dos resultados experimentais, verificou-se que na temperatura do ar de 60°C obteve-se a melhor condição para a produção de cebola desidratada, com menor redução da pungência do produto final.