

O tratamento térmico dos alimentos tem como principal objetivo, destruir ou inativar os organismos vivos capazes de deteriorá-los ou trazer prejuízos a saúde dos consumidores. Para tanto se faz necessário o conhecimento de alguns parâmetros importantes, entre os quais o da difusividade térmica dos alimentos. A difusividade térmica desempenha um papel importante na previsão das curvas de aquecimento e resfriamento de um processamento térmico, bem como na determinação da taxa de letalidade, que relaciona-se com a morte ou inativação dos organismos presentes no alimento. O Aparelho de Dickerson, devido a sua facilidade de operação e praticidade na obtenção de dados torna-se o mais indicado para determinação da difusividade térmica, levando-se em conta também o baixo tempo para obtenção dos dados. Este projeto consta da elaboração de um equipamento semelhante ao proposto por Dickerson com a finalidade de avaliar a difusividade térmica em diferentes alimentos comparando os resultados com os encontrados na literatura.