

A quirera é um subproduto do grão de arroz sem casca, polido e quebrado, que contém considerável valor nutritivo, porém, in natura não pode ser consumido como tal. Do processo de beneficiamento do arroz são gerados o arroz branco, o farelo, a casca e a palha. Como consequência do beneficiamento, ocorre a quebra do arroz devido ao manejo dos equipamentos ou fatores inerentes ao grão (mal formados ou danificados). A desidratação de alimentos possibilita um aumento no período de conservação destes e diminui o custo em transporte e armazenamento, além de agregar valor comercial. Modelos matemáticos vêm sendo largamente utilizados para análise de secagem de produtos agrícolas, fornecendo um maior conhecimento a respeito dos processos que ocorrem durante a desidratação de alimentos. Neste trabalho estudou-se a cinética de secagem da quirera, buscando construir as curvas de secagem em temperatura de 60°C, assim como encontrar o modelo que melhor se ajustasse aos dados experimentais. Para isso, foram testadas as equações empíricas de Newton, Page, Henderson e Pabis e Logarítmica. Para avaliar a qualidade do ajuste de cada modelo foram utilizados o coeficiente de regressão (R^2), a raiz quadrada do erro médio (RMSE) e o chi-padrão (χ^2). O modelo de Page foi o que mais se ajustou aos dados experimentais.