

030

PROCESSO DE DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA EM KIWI (*Actinidia chinensis*). Juliana M. Inacio, Caciano Zapata Noreña (Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos -ICTA- UFRGS-Dpto de Tecnologia de Alimentos).

Estima-se que uma alta porcentagem de alimentos produzidos no mundo sejam perdidos devido à falta ou inadequados métodos de conservação pós colheita, transporte ou armazenagem, sendo necessária a aplicação de tecnologias para aumentar a vida útil do produto. A desidratação osmótica é uma alternativa viável e barata, que tem a vantagem de produzir poucas alterações nas qualidades nutritivas dos alimentos e, contribui para minimizar as perdas de produtos. Entende-se por desidratação osmótica à saída de água do alimento, quando este foi submergido em uma solução que contem altas concentrações de soluto. Como consequência se produz uma diminuição nos valores de atividade de água, produzindo alimentos de umidade intermédia, assim denominados por possuírem umidade na faixa de 75 a 85% e atividades de água na faixa de 0,75 a 0,85 a_w. Esses valores de atividade de água permitem controlar o crescimento dos microrganismos. No presente trabalho avaliou-se a influência da concentração da solução osmótica sobre o processo de desidratação. Para isso, utilizou-se kiwi adquirido no mercado local. Inicialmente, as frutas foram lavadas, descascadas e cortadas em peças uniformes, posteriormente estas foram submetidas a uma inativação enzimática. Após isso, as amostras foram colocadas em uma grade metálica dentro de um recipiente hermeticamente fechado, contendo soluções de sacarose de concentrações 45, 55 e 65 ° brix durante seis horas. As mudanças de teor de umidade e atividade de água foram controladas em intervalos regulares de tempo nas amostras contidas na solução. Foram elaboradas as curvas de atividade de água, umidade e concentração de sólidos solúveis em função do tempo em função do tempo. Observou que atividade de água, a umidade, diminuíram com o tempo de desidratação. (Fapergs)