

066

DETERMINAÇÃO DA ISOTERMA DE SORÇÃO DE CEBOLA PELO MÉTODO ESTÁTICO UTILIZANDO SOLUÇÕES ÁCIDAS. *Márcia Pereira de Souza, Luiz Antônio de Almeida Pinto* (Dpto. de Química / NUCLEAL / FURG)

A região sul do estado do Rio Grande do Sul é uma das principais produtoras de cebola do país, onde a determinação das condições ideais do ar (temperatura e umidade), seja na secagem, na conservação ou no acondicionamento deste material é de grande importância na indústria alimentícia. Assim, para determinar-se o teor final de água necessário para a estabilização dos alimentos, é necessário o conhecimento das isotermas de sorção. O valor da atividade de água nos alimentos deve ser suficientemente baixo para cessar o desenvolvimento dos microorganismos e atividades enzimáticas. Dessa forma o presente trabalho teve como objetivo determinar a isoterma de sorção da cebola através do método estático pelo uso de soluções ácidas, e comparar os resultados com os obtidos utilizando soluções salinas saturadas. Com a utilização de soluções ácidas pode-se determinar a isoterma numa faixa com maior número de valores para a umidade relativa. Os experimentos tiveram a duração de 14 dias, com temperatura controlada de 30°C, sendo realizado tréplicas para cada valor de umidade relativa utilizado. Foram obtidos experimentalmente os parâmetros da correlação testada (GAB), e a determinação destes foi realizada por meio de análise de regressão não-linear, pelo método dos mínimos quadrados, usando-se o software Statistica. Após o tratamento dos dados e comparação com a isoterma de soluções salina saturada, pode constatar-se que ambas apresentaram valores similares para a umidade de equilíbrio nos diversos valores de umidade relativa do ar. (ComCur Eng. Química e de Alimentos/FURG)