



PIBIC/CNPq/UFPG-2012

CINÉTICA DE SECAGEM DE COCO CATOLÉ

Anastácia Maria Mikaella Campos Nóbrega¹, Maria Elita Martins Duarte², Deyzi Santos Gouveia

RESUMO

O coco catolé é um produto muito apreciado na região semiárida do nordeste brasileiro por suas características organolépticas, no entanto é pouco aproveitado industrialmente e não existe incentivo ao seu plantio industrial devido às dificuldades e inexistência de técnicas de processamento. Estudou-se neste trabalho a secagem de amêndoas de coco catolé em diferentes temperaturas (50, 60, 70 e 80 °C); com os dados experimentais de secagem em camada fina, foram testadas as equações de Wang & Singh, O'Callaghan, Henderson e Pabis, Sharaf-Eldeen e Page. Concluiu-se que: todos os modelos podem ser usados para representar os dados de secagem de amêndoas de coco catolé, com coeficientes de determinação maiores que 98%; o modelo que melhor representa os dados de secagem de coco catolé em camada fina é o de Henderson e Pabis; Amêndoas de coco catolé atingem o teor de água de equilíbrio aos 380 minutos na temperatura de 70 °C; 450 minutos na temperatura de 60 °C; 500 minutos na temperatura de 50 °C e 680 minutos na temperatura de 40 °C.

Palavras-chave: semiárido, palmeira, processamento

DRYING KINETICS OF CATOLÉ COCONUT

ABSTRACT

The catole coconut is a product much appreciated in the semiarid region of northeastern Brazil for its organoleptic characteristics, However little is industrially exploited and there is incentive to its industrial plant and difficulties due to lack of processing techniques. Was studied in this paper drying almond, coconut catole at different temperatures (50, 60, 70 and 80 °C); and with experimental data from thin layer drying were tested equations of Wang & Singh, O'Callaghan, Henderson and Pabis, Sharaf-Eldeen and Page. It was concluded that: all models can be used to represent data drying almond of catole coconut, with correlation coefficients greater than 98%; the model that best represents the data coconut drying catole thin layer is Henderson and Pabis; almonds of catole coconut reach the moisture content to 380 minutes at the temperature of 70 °C, 450 minutes at 60 °C, 500 minutes at 50 °C and 680 minutes at 40 °C.

Keywords: semiarid, palm, processing

¹ Aluna do Curso de Engenharia de Agrícola, Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, UFPG, Campina Grande, PB, E-mail: end.amandaprisil@yahoo.com.br

² Engenharia Agrícola, Professor. Doutor, Unidade Acadêmica de Engenharia de engenharia Agrícola, UFPG, Campina Grande, PB, E-mail: elita@deag.ufcg.edu.br *Autor para correspondências.

³ Aluna de Pós-Graduação do Curso de Engenharia de Processos da UFPG, Campina Grande, PB, E-mail: deyzigouveia@yahoo.com.br