



16, 17 e 18 de novembro de 2016.  
Campina Grande, Paraíba, Brasil

## EFEITO DA TEMPERATURA DE SECAGEM DA CASCA DA CEBOLA PARA OBTENÇÃO DE CHÁ

Deborah Evellyn Gomes Alves<sup>1</sup>, Ana Paula Trindade Rocha<sup>2</sup>

### RESUMO

O presente trabalho tem por objetivo o reaproveitamento do resíduo da cebola, a casca, através do processo de secagem convectiva para obtenção do pó resultante observando os parâmetros físicos para posterior aplicação como chá. Os pós e chás serão submetido a caracterizações físicas, químicas e físico-químicas. O tratamento estatístico foi feito pelo software Assistat versão 7.7. beta, empregou-se o delineamento experimental de blocos inteiramente casualizados com 4 tratamentos e 3 repetições, os dados foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e a comparação de médias foi feita pelo teste de Tukey a 5% de probabilidade. A casca da cebola apresenta um maior teor de acidez em ácido pirúvico do que as amostras secas. A temperatura interferiu de forma satisfatória para os valores de flavonoides. Já para os valores de antocianinas, clorofila e carotenoides o mesmo não foi observado. As cascas da cebola apresentam uma luminosidade clara, com coloração vermelha e amarela. Os chás também obtiveram uma luminosidade clara e coloração amarela, sendo que apresentam uma coloração verde. Os valores de flavonoides, carotenoide, clorofila e antocianinas tiveram um grande decréscimo com a obtenção do chá.

**Palavras-chave:** resíduo, fenólicos, *Allium cepa* L.

<sup>1</sup>Graduanda em Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: deborahealucena@gmail.com

<sup>2</sup>Engenharia Química – UFCG, Doutora, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: ana\_trindade@yahoo.com.br



16, 17 e 18 de novembro de 2016.  
Campina Grande, Paraíba, Brasil

## EFFECT OF DRYING TEMPERATURE ONION PEEL FOR TEA OBTAINING

### ABSTRACT

This study aims to reuse the waste onion, peel, through the convective drying process to obtain the resulting powder observing the physical parameters for later use as tea. Powders and teas will be subjected to physical, chemical and physicochemical characterizations. Statistical analysis was done by Assistat software version 7.7. beta, we used the experimental randomized complete block design with 4 treatments and 3 repetitions, the data were submitted to analysis of variance (ANOVA) and mean comparison was made by Tukey test at 5% probability. The peeling onions has a higher acidity than pyruvic acid in the dried samples. The temperature influenced the satisfaction of the flavonoid values. As for the anthocyanin values, chlorophyll and carotenoid the same was not observed. The onion peels have a clear light, with red and yellow. The teas have also obtained a light yellow color and brightness, and will show a green color. The values flavonoid, carotenoid, chlorophyll and anthocyanin had a large decrease with obtaining tea.

**Keywords:** residue, phenolics, *Allium cepa* L.