



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

SECAGEM DA POLPA DA GOIABA (*Psidium guajava* L.) EM CAMADA DE ESPUMA

Maria do Carmo de Souza Cabral Filha¹, Morgana Fabíola Cunha Silva Canuto²

RESUMO

A goiaba é um fruto tropical que apresenta altas taxas de transpiração e perda pós-colheita. A secagem em camada de espuma, é um método de conservação com a finalidade de favorecer a conservação dos alimentos, preservando a qualidade do mesmo com um baixo custo de produção. Objetivou-se nessa pesquisa estudar o processo de secagem da polpa da goiaba (*Psidium guajava* L.), mediante a análise das curvas cinéticas de secagem, e através de um planejamento experimental, estudar os efeitos das variáveis de entrada: temperatura de secagem e espessura da camada de espuma, sobre as variáveis respostas: ácido ascórbico e acidez total, avaliando ainda a qualidade do pó obtido, através da caracterização físico-química. A análise estatística gerou um modelo estatisticamente significativo para o ácido ascórbico ao nível de 95% de confiança, sendo a variável temperatura, a que apresentou influência significativa sobre a variável resposta, ao final do estudo pôde-se constatar que o pó obtido da polpa da goiaba estava de acordo com o especificado tanto na legislação quanto literatura, obtendo-se assim um produto de qualidade.

Palavras-chave: desidratação, conservação, curvas de secagem.

¹Graduanda em Engenharia de alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, e-mail: docarmocabral2@hotmail.com

²Engenharia de Alimentos, Professora Doutora, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Pombal, PB, e-mail: morgana.canuto@ccta.ufcg.edu.br



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

DRYING KINETICS OF GUAVA PULP (*Psidium guajava* L.) BY FOAM LAYER

ABSTRACT

Guava is a tropical fruit that has a high transpiration rate and post-harvest loss. The dried foam layer, is a conservation method in order to promote the preservation of foods, preserving the quality even at a low production cost. This research aimed to study the drying process of pulp Guava (*Psidium guajava* L.), by analyzing the kinetic curves of drying, and through an experimental design to study the effects of input variables: drying temperature and thickness the foam layer on the response variables: ascorbic acid and total acidity still evaluating the quality of the powder obtained by physico-chemical characterization. Statistical analysis yielded a statistically significant model for ascorbic acid at 95% confidence, the temperature variable that had a significant influence on the dependent variable, the end of the study could be seen that the powder obtained from the Pulp guava was as specified in legislation as well literature, thereby obtaining a quality product.

Keywords: dehydration, conservation, drying curves.