



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

**DETERMINAÇÃO DAS PROPRIEDADES TERMOFÍSICAS DA POLPA DE MURTA
(*Eugenia gracillima* Kiaersk.)**

Lumara Tatiely Santos Amadeu¹, Regilane Marques Feitosa²

RESUMO

A murta é uma fruta pouco conhecida e explorada, porém têm se destacado em razão do seu potencial nutricional e econômico. A conversão dessa fruta em polpa reduz as perdas pós colheita e proporciona a comercialização do produto em áreas distantes das de produção, assim como o uso da polpa na elaboração de outros produtos. Geralmente na produção de polpa/suco de frutas são aplicados processos de pasteurização, resfriamento e concentração, o que envolve variações de temperatura, por essa razão é fundamental determinar as propriedades termofísicas desse tipo de produto nas condições de processo, o que justifica esse trabalho. Diante disso este trabalho teve como objetivo determinar as propriedades termofísicas das polpas de murta integral e concentradas com diferentes teores de água. Verificou-se que com a diminuição do teor de água os sólidos solúveis totais e os sólidos totais aumentaram significativamente. À medida que a temperatura aumentou a massa específica diminuiu, comportamento inverso foi observado com o aumento da concentração; com relação ao calor específico verificou-se que com o aumento da temperatura o calor específico apresentou tendência de aumento e à medida que a concentração aumentou o calor específico diminuiu.

Palavras-chave: Concentração, Calor Específico, Massa Especifica, Polpa de Fruta.

¹Graduanda em Engenharia Agrícola, Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: LumaraTatiely@hotmail.com

²Engenharia de Processos – UFCG, Pesquisadora PNPd/CAPES/UFCG, Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Processos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: regilanemarques@yahoo.com.br



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

DETERMINATION OF PROPERTIES THERMOPHYSICAL THE MYRTLE (*Eugenia gracillima* Kiaersk.) PULP

ABSTRACT

The myrtle is a fruit little known and explored, but have stood out because of their nutritional and economic potential. The conversion of this fruit pulp reduces post-harvest losses and provides marketing the product in remote areas of production, and the use of pulp in the preparation of other products. Generally in the production of pulp/fruit juice are applied pasteurization, cooling and concentration, which involves temperature variations, for this reason it is essential to determine the thermo-physical properties of this type of product in the process conditions, which justifies this work. Therefore this study aimed to determine the thermo-physical properties of the pulps full myrtle and concentrated with different moisture contents. It was found that by reducing the moisture content the soluble solids and total solids increased significantly. As the temperature increase the density decreased, an opposite behavior was observed with increasing concentration; with respect to the specific heat, it was found that with increasing temperature, the specific heat showed an increasing trend and as the concentration increased specific heat decreased.

Keywords: Concentration, Specific Heat, Bulk Density, Fruit Pulp.