

RESUMO

A batata doce (*Ipomea batatas*) é uma hortaliça de cultura bastante disseminada em toda região brasileira. As ramas de batata doce por possuírem alta porcentagem de proteína bruta, possibilita que seja utilizada para ração animal. O processo de secagem de produtos agrícolas tem sido um fator muito importante para conservação e armazenagem dos mesmos e em razão da simplicidade e baixo custo do processo. Diante disso o presente estudo teve por objetivo realizar a secagem das ramas de batata doce fazer a modelagem matemática da perda de massa, sendo obtido a farinha e submetendo-a as seguintes caracterizações físico-químicas, pH, acidez titulável, cinzas, teor de água, matéria seca, atividade de água, análise colorimétrica, proteína bruta e lipídeos. A rama de batata doce foi submetida a secagem em estufa de ar forçado em temperaturas de 60, 70 e 80°C, onde foram pesadas em diferentes intervalos de tempo até apresentarem um peso constante, posteriormente as amostras secas foram trituradas obtendo-se a farinha utilizada nas análises físico-químicas. O melhor modelo para descrição da secagem foi o de Page.

Palavras Chave: Secagem; análises; rama