

CINÉTICA DE SECAGEM DE ACEROLA (*Malpighia emarginata* DC) PELO PROCESSO FOAM-MAT

Cintia da Silva Araújo¹

Leandro Levate Macedo²

Wallaf Costa Vimercati³

Anderson do Nascimento Oliveira⁴

Sérgio Henriques Saraiva⁵

Resumo: A acerola é um fruto cujo cultivo tem ganhado destaque nos últimos anos. No Brasil, a aceroleira encontrou boas condições de adaptação, o que é verificado nos grandes volumes de produção gerados e na excelente qualidade dos frutos. No entanto, os frutos são altamente sensíveis ao período de comercialização, tornando-se necessário a utilização de meios de preservação e processamento para garantir sua qualidade nutricional e sensorial. A secagem em leito de espuma (foam-mat) é uma técnica que permite utilizar menores temperaturas do ar de secagem, preservando, assim, o sabor e o valor nutricional dos alimentos. Diante do exposto, o presente trabalho teve como objetivo estudar o processo de secagem da polpa de acerola em leito de espuma, bem como realizar ajuste de modelos para representar sua cinética de secagem. Os resultados obtidos da secagem demonstraram que o modelo de Page foi o que melhor se ajustou aos dados experimentais.

Palavras-chave: Acerola; Secagem; Modelos matemáticos.

¹ Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: araujo.s.cintia@gmail.com.

² Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: leandrolevate@hotmail.com.

³ Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: wallafcosta@hotmail.com.

⁴ Professor no Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: anderson.2120.oliveira@gmail.com.

⁵ Professor no Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos/Universidade Federal do Espírito Santo, Brasil. E-mail: sergiohsaraiva@gmail.com.