



ESTUDO DA SECAGEM DA POLPA DO CAJU (*Anacardium occidentale* L.) EM CAMADA DE ESPUMA

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

RESUMO

O caju (*Anacardium occidentale* L.) é um fruto bastante utilizado para diversos produtos alimentícios. Devido a fácil deterioração do pedúnculo do caju faz-se necessário o desenvolvimento de métodos que o conservem aumentando sua vida útil, a exemplo da secagem em camada de espuma. O presente trabalho teve como objetivo o estudo do processo de secagem da polpa do caju (*Anacardium occidentale* L.) mediante método de secagem em camada de espuma. Foi feito um planejamento experimental utilizando como variáveis de entrada: o tempo de batimento para a formação da espuma, e a temperatura de secagem, sendo as variáveis respostas: ácido ascórbico e acidez. Foram determinadas as características físico-químicas (acidez, pH, ácido ascórbico, açúcares redutores totais) da polpa in natura e do pó obtido após o processo de secagem. Diante dos resultados, verificou-se através das curvas cinéticas, que o aumento da temperatura acarretou na diminuição do tempo de secagem. As análises físico-químicas realizadas para a polpa in natura estão de acordo com o estabelecido pela normativa, enquanto que para polpa seca, foi verificado considerável degradação do ácido ascórbico e que os valores de açúcares redutores totais aumentaram quando comparado a polpa in natura. A análise estatística realizada não apresentou um modelo estatisticamente significativo para as variáveis respostas estudadas.

Palavras-chave: caju, secagem, camada de espuma.

STUDY OF PULP CASHEW DRYING (*Anacardium occidentale* L.) IN FOAM-MAT

ABSTRACT

The cashew (*Anacardium occidentale* L.) is a very utilized fruit to a variety of food products. Due to an easy deterioration of the peduncle of the cashew it is needed a development of methods that preserves it increasing its lifespan, as example of the foam-mat drying. The current paper had as objective the study of the drying process of the pulp of cashew (*Anacardium occidentale* L.) by the method of foam-mat drying. It was made an experimental planning using as input variables: the time of beating to the foam formation, and the temperature of the drying, being the response variables: ascorbic acid and acidity. It was determined the physico-chemical characteristics (acidity, pH, ascorbic acid, total reducing sugars) of the pulp in natura and the powder obtained after the drying process. Against the results, it was verified through the kinetics curves, that the increasing of the temperature resulted in a decrease of the drying time. The physico-chemical analysis performed to the in natura pulp are according with the established by the rules, while to the dry pulp, it was verified a considerable degradation of the ascorbic acid and the increase of the total reducing sugars values when compared to the in natura pulp. The performed statistic analysis didn't show a meaningful statistic model to the studied response variables.

Keywords: cashew, drying, foam-mat.

¹Aluna do Curso de Engenharia de alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCEG, Pombal, PB, e-mail: Docarmo2@hotmail.com

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