



20, 21 e 22 de novembro de 2017.
Campina Grande, Paraíba, Brasil

OBTENÇÃO DE POLPA DE ACEROLA EM PÓ PELO PROCESSO DE LIOFILIZAÇÃO

Marcela Maria Toscano Krau¹, Josivanda Palmeira Gomes²

RESUMO

A pesquisa acerca da transformação da fruta em pó, pelo processo de liofilização, tem sido um fator bastante significativo para conservação e armazenagem dos produtos agrícolas e representa um desenvolvimento do maquinário e das tecnologias agroindustriais. Diante disso, o presente estudo teve por objetivo realizar um comparativo entre a polpa *in natura* e o pó liofilizado da acerola com diferentes concentrações de maltodextrina. Avaliando as qualidades físico-químicas da polpa de acerola desidratada por liofilização, na caracterização físico-química foram calculados o teor de umidade, sólido solúveis totais, acidez total titulável, a relação SST/ATT, cinzas e os parâmetros de cor (L^* , a^* e b^*). Os resultados encontrados mostraram que tal método de secagem se mostrou satisfatório na conservação destas propriedades. Podendo assim contribuir para um melhor aproveitamento das propriedades do fruto na indústria e no comércio aumentando seu tempo de prateleira.

Palavras-chave: tecnologias, conservação, secagem.

¹Graduanda em Engenharia Civil, Departamento de Engenharia Civil, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: kraumarcela@gmail.com

²Engenharia Agrícola, Professora Doutora, Unidade Acadêmica de Engenharia Agrícola, CTRN/UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: josivanda@gmail.com,



20, 21 e 22 de novembro de 2017.
Campina Grande, Paraíba, Brasil

OBTAINING POWDERED ACEROLA PULP BY THE LYOPHYLIZATION PROCESS

ABSTRACT

Research on the transformation of fruit into powder by the lyophilization process has been a very significant factor for the conservation and storage of agricultural products and represents a development of machinery and agro-industrial technologies. Therefore, the present study aimed to compare the *in natura* pulp and lyophilized powder of *Malpighia emarginata* with different concentrations of maltodextrin. The physico-chemical characterization of the dehydrated acerola pulp by freeze-drying in the physico-chemical characterization was calculated by the moisture content, total soluble solids, total titratable acidity, SST / ATT ratio, ash and color parameters (L *, A * and b*). The results showed that this method of drying was satisfactory in the conservation of these properties. This can contribute to a better use of fruit properties in industry and commerce, increasing its shelf life.

Keywords: technologies, conservation, drying.