



INFLUÊNCIA DA CINÉTICA DE SECAGEM NAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DO REPOLHO ROXO

Felipe Almeida Soares¹, Josivanda Palmeira Gomes²

RESUMO

O repolho roxo (*Brassica oleraceae var. capitata L.*) é uma das hortaliças mais populares do Brasil e possui alto valor nutricional. A secagem de alimentos apresenta vantagens como o aumento da vida útil do produto, simplicidade e baixo custo do processo, e a facilidade de converter um alimento com alto teor de água em um alimento desidratado mantendo suas principais características químicas e funcionais. Objetivou-se realizar a secagem do repolho roxo e fazer a modelagem matemática da perda de massa, obtendo a farinha para análises indicativas sobre suas características físico-químicas, sendo submetidas às análises de pH, sólidos solúveis totais, acidez total, coloração, teor de umidade, atividade de água, cinzas, proteínas e lipídios. O sumo do repolho roxo foi submetido à secagem em estufa de ar forçado com temperatura controlada de 60, 70 e 80 °C, pesadas em diferentes intervalos de tempo até atingir peso constante, após secas foram trituradas para obtenção das farinhas e foram realizadas as caracterizações físico-químicas. O modelo que melhor descreveu a secagem foi o de Page.

Palavras-chave: modelagem; vantagens; análises.

¹Graduando em Engenharia Civil, Departamento de Engenharia Civil, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: felipealmeida12.eng@gmail.com

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