



DESENVOLVIMENTO DE PASSA DE BERINGELA SABORIZADA: DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA EM XAROPE SABOR MARACUJÁ COM SECAGEM COMPLEMENTAR

Esllayne Cristiane Velez da Silva¹, Maria Elita Martins Duarte ²

RESUMO

Esta pesquisa foi realizada com o intuito de desenvolver uma passa de berinjela com incorporação de sabor, obtidas pelo processo de desidratação osmótica, em xarope sabor maracujá, com secagem complementar, em que foram estudados a cinética de desidratação osmótica e secagem, características físicas, textura e análises sensoriais. Entre tantos fatos, concluiu-se que: na desidratação osmótica, em solução de maior concentração de sacarose, ocorreu maior perda do conteúdo de água para berinjela com incorporação do sabor de 10% Maracujá, enquanto o ganho de sólidos aumenta com o aumento da concentração de sacarose; a difusividade aumenta com o aumento da temperatura e concentração da solução de sacarose; o melhor ajuste, tanto na desidratação osmótica quanto na secagem foi obtido com o modelo de Cavalcanti Mata; as berinjelas passas, elaboradas com diferentes níveis de extrato de maracujá, obtiveram notas “gostei regularmente” (7), “gostei ligeiramente” (6) e “não gostei, nem desgostei” (5), na escala hedônica, com índice de aceitação $\geq 70\%$, confirmando a boa aceitação do produto.

Palavras-chave: Novo produto, Aroma, Sabor, Textura, Intenção de compra.

¹Aluno do curso de Engenharia de Alimentos, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCEG, Campina Grande, PB, e-mail: esllaynecristiane@gmail.com

²Doutor, Professor Titular, Departamento de Engenharia de Alimentos, UFCEG, Campina Grande, PB, e-mail: elita.duarte@ufcg.edu.br



DEVELOPMENT TASTE DRIED EGGPLANT: OSMOTIC DEHYDRATATION IN PASSION FRUIT TASTE WITH ADDITIONAL DRYING

ABSTRACT

This research was carried out in order to develop a flavored eggplant raisin obtained by the process of osmotic dehydration, in passion fruit flavor syrup, with complementary drying, in which the kinetics of osmotic dehydration and drying, physical characteristics, texture and sensory analysis will be studied. Among the facts, it was concluded that: in osmotic dehydration, in a solution with higher concentration of sucrose, there was a greater loss of water content for eggplant with incorporation of 10% Passion fruit flavor, while solids gain increased with increasing concentration. sucrose; diffusivity increases with increasing temperature and concentration of sucrose solution; The best fit for both osmotic dehydration and drying was obtained with the Cavalcanti Mata model; raisins, made with different levels of passion fruit extract, scored “like regularly” (7), “liked slightly” (6) and “did not like or dislike” (5), 'on the hedonic scale, with an index of acceptance $\geq 70\%$, confirming the good acceptance of the product.

Keywords: New product, Aroma, Flavor, Texture, Purchase intention.