



SECAGEM DA POLPA DO UMBU (*Spondias tuberosa*) EM CAMADA DE ESPUMA.

Luana Maria Rufino de Souza¹, Morgana Fabíola Cunha Silva Canuto²

RESUMO

O umbu é um fruto nativo da região Nordeste de sabor levemente ácido e rico em vitamina C, entretanto, apresenta um alto teor de desperdícios por sua extrema perecibilidade. A Secagem é um método conhecido para diminuir a atividade de água dos alimentos e assim prolongar a vida útil dos frutos, permitindo um armazenamento prolongado e uma maior estabilidade e longevidade do produto, de modo a ter uma maior vida de prateleira. Dentre os meios de secagem, destaca-se a secagem em camada de espuma, que é um método de conservação com a finalidade de favorecer a conservação dos alimentos, preservando a qualidade do mesmo com um baixo custo de produção. Essa pesquisa teve por objetivo realizar a secagem em camada de espuma da polpa do umbu mediante a análise das curvas cinéticas de secagem, e através de um planejamento experimental, estudar os efeitos das variáveis de entrada: temperatura de secagem e tempo de batimento da espuma, sobre as variáveis respostas: ácido ascórbico e acidez total titulável. A análise estatística não gerou um modelo estatisticamente significativo ao nível de 95% de confiança para as variáveis respostas que foram estudadas diante da matriz experimental estudada.

Palavras-chave: Desidratação, Conservação, Desperdícios.

¹Graduanda em Engenharia de Produção, Unidade Acadêmica de Engenharia de Produção, UFCG, Sumé, PB, e-mail: luana.rufino@hotmail.com
²Doutorado em Engenharia de Processos, Docente, Unidade Acadêmica de Tecnologia do Desenvolvimento, UFCG, Sumé, PB, e-mail: morgana.canuto@ufcg.edu.br



UMBU (*Spondias tuberosa*) PULP DRYING IN FOAM LAYER

ABSTRACT

The Umbu is a native fruit from the northeast region of acidic flavor and rich in vitamin C, however, has a high content of waste due to its extreme perishability. Drying is a known method for decreasing food water activity and extending fruit shelf life, allowing for extended storage and longer product stability and longevity for longer shelf life. Among the drying media, which can be dried on the foam layer, which is a conservation method that allows food conservation to be conserved, preserving quality even at low production costs. This research aimed to perform the drying in the Umbu pulp foam layer, using an analysis of the drying kinetic curves, and using an experimental design, studying the effects of the input variables: drying temperature and recovery time. foam, on the response variables: ascorbic acid and total titratable acidity. A statistical analysis did not generate a statistically significant model at the 95% confidence level for the response variables that were studied after the experimental matrix studied.

Keywords: Dehydration, Conservation, Waste.