



ESTABILIDADE DO BLEND DE MARACUJÁ COM BATATA YACON EM CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO ACELERADO

Raul Felipe de Queiroz Freitas¹, Plúvia Oliveira Galdino²

RESUMO

Objetivou-se com esta pesquisa, estudar a estabilidade do blend de maracujá amarelo (*Passiflora edulis*) e batata yacon (*Smallanthus sonchifolius*) em pó em condições de armazenamento acelerado. O blend foi preparado nas proporções de 70% maracujá e 30% batata, adicionado de Emustad® e Super liga neutra®, sendo batida por 15 minutos até a formação da suspensão e seca na temperatura de 60 °C com camada de espuma de 1,5 cm. A amostra em pó foi colocada em embalagens flexíveis laminadas metalizadas compostas de uma camada de PET cristal, uma camada de PET metal e uma camada de PEBD cristal, possuindo espessura total de aproximadamente 74 µm e apresentando sistema de fechamento *Zip Lock*, a seguir, três embalagens contendo as amostras em pó foram colocadas em recipientes de vidro hermético, contendo soluções saturadas de brometo de sódio (NaBr) e cloreto de potássio (KCl), as quais propiciam um ambiente de umidade relativa controlada de 55 e 83 %, respectivamente. Tais recipientes foram colocados em câmaras do tipo BOD, nas temperaturas de 30 e 40 °C. No início do armazenamento (tempo zero) e a cada 15 dias, durante 90 dias, foi feito o acompanhamento da estabilidade das amostras em pó. Os pós no tempo 0 apresentaram atividade de água média de 0,266, densidade aparente média de 0,501 g/cm³. Em função da suspensão das atividades presenciais devido à pandemia do COVID-19, a pesquisa não pode dar continuidade e pela falta dos dados dos tempos restantes, o trabalho não possui conclusões que atendam aos objetivos.

Palavras-chave: Secagem, *Passiflora edulis*, Vida útil.

¹Aluno do Curso de Engenharia de Alimentos, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: raul.qz.rf@gmail.com

²Doutora, Professora Adjunto I, Unidade Acadêmica de Tecnologia de Alimentos, UFCG, Campina Grande, PB, e-mail: pluviagaldino@hotmail.com



STABILITY OF PASSION FRUIT BLEND WITH YACON POTATOES IN ACCELERATED STORAGE CONDITIONS.

ABSTRACT

The objective of this research was to study stability of yellow passion fruit (*Passiflora edulis*) and yacon potato (*Smallanthus sonchifolius*) blend in powder under accelerated storage conditions. The blend was prepared with 70% passion fruit and 30% potato, added with Emustad® and Super alloy neutra®, being mixed for 15 minutes until the suspension is formed, and then dried at 60 ° C with a foam layer of 1,5 cm. The powder sample was placed in flexible laminated metallized packages composed by a layer of crystal PET, a layer of PET metal and a layer of LDPE crystal, having a total thickness of 74 µm, approximately, and a *Zip Lock* closure system, then, three packages with powder were placed in airtight glass containers, containing saturated solutions of sodium bromide (NaBr) and potassium chloride (KCl), providing a controlled relative humidity environment of 55 and 83%, respectively. Such recipients were placed in BOD type cameras, with temperatures of 30 and 40 °C. At the beginning of storage (zero time) and every 15 days, for 90 days, the stability of the powder companies was monitored. The powders in time 0 had a water dissipation of 0.266, average apparent density of 0.501 g / cm³. In function to the interruption of presencial activities due to the COVID-19 pandemic, the research couldn't continue and because to the lack of data for the remaining times, the work has no access to the objectives.

Keywords: Drying, *Passiflora edulis*, Shelf life, .