



| | |
|-------------------|--|
| Evento | XXI FEIRA DE INICIAÇÃO À INOVAÇÃO E AO DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO – FINOVA/2012 |
| Ano | 2012 |
| Local | Porto Alegre - RS |
| Título | Tecnologia para obtenção de produto desidratado de pimenteira |
| Autores | MARIANA NUNES DUTRA Karla Suzana Moresco |
| Orientador | ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS |

Tecnologia para obtenção de produto desidratado de pimenteira

(Capsicum chinese Jacq.)

UFRGS – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Brasil.

Palavras-chave: Secagem, pimenta, umidade, cor.

Espécies de pimenta do gênero *Capsicum L.* são popularmente conhecidas como pimentas e pimentões. Este gênero, originário do continente americano, é pertencente à família *Solanaceae* e apresenta ampla diversidade de espécies. Entre elas, a *Capsicum chinese* destaca-se pelo aroma acentuado dos seus frutos. A secagem de produtos agrícolas tem sido considerada de grande importância para a preservação de alimentos de todas as variedades, sendo o processo mais importante a fim de impedir o crescimento e multiplicação de microrganismos que causam deterioração, prolongando a sua vida de prateleira. Este procedimento reduz substancialmente o peso e o volume, reduzindo custos com embalagem, armazenamento e transporte. Este trabalho teve como objetivo avaliar o processo de desidratação da pimenta *Capsicum chinese* através de modelagem matemática e umidade em correlação a análises de cor.

Para a realização do projeto, foram utilizadas pimentas fornecidas pela fazenda localizada na cidade de Monte Negro, RS, Brasil, colhidos entre janeiro e fevereiro de 2012. Os frutos foram mantidos refrigerados (4°C) até passarem pelos procedimentos de retirada de talos, sanitização por imersão em solução de hipoclorito de sódio 100 ppm por 30 minutos e um corte vertical em cada pimenta. Para a secagem foi utilizado um secador vertical, de ar quente, a temperaturas constantes de 50°C, 70°C e 80°C. As curvas de secagem foram obtidas pela pesagem da bandeja em intervalos de 15 minutos, até a variação de peso menos que 1 g. Os experimentos foram realizados em duplicata para as três temperaturas e a temperatura do secador foi monitorada ao longo do processo com o auxílio de um termômetro manual, com variação máxima de 2°C. Foram realizadas em duplicata as curvas de umidade para as três temperaturas através da perda de peso em estufa regulada a 105°C, até o peso constante, em balança analítica com precisão de 0,0001 g. A análise de cor foi realizada em colorímetro de Hunter, utilizando o sistema L*a*b*, e as leituras foram realizadas em triplicata para as mesmas temperaturas de 50°C, 70°C e 80°C.

No vídeo documentário será apresentado o projeto, bem como o instituto, os laboratórios utilizados e o orientador. Também serão mostrados os materiais e métodos para a realização das análises. Em seguida, serão abordados os resultados e discussões, acompanhados de gráficos explicativos. Por fim, uma breve conclusão do trabalho como um todo.