

CURVAS DE UMIDADE DE EQUILIBRIO PARA CEBOLA.  
 C.COELHO - ALUNA de ENGENHARIA DE ALIMENTOS;  
 R.I.QUEIROZ- PROF;UNIVERSIDADE DO RIO GRANDE.  
 R.O.TREPTOW- PROF. UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS.

O objetivo deste trabalho é determinar as curvas de umidade de equilíbrio em função da umidade relativa do ambiente controlado por soluções saturadas de sais, mediante processos de desorção e adsorção, conforme descrito por BENEDETTI 1987. Dez frascos de vidro contendo soluções saturadas de sais abrangendo uma faixa de umidade relativa de 10% a 90% em duplicatas foram utilizados. Em média 2,0 g de amostra foram colocadas em frascos suspensos em um suporte removível de madeira para permitir a pesagem em intervalos de tempo regulares e então mantidos a temperatura de 20°C. As amostras destinadas a avaliação de adsorção foram previamente secas a baixa temperatura. Acompanhou-se a perda ou ganho de peso, quando então foi determinada a umidade de acordo com AOAC, 1989. A partir dos dados obtidos, as curvas de umidade de equilíbrio foram determinadas em função da umidade relativa, as quais foram descritas segundo a equação proposta por JORGE, 1977.

&C.COELHO.(BOLSISTA CAPES).

ESTUDO EXPERIMENTAL DA IMOBILIZAÇÃO DE LEVEDURAS  
 EM SUPORTES INSOLÚVEIS

N. R. M. Müller - Aluna FURG - RIO GRANDE/RS  
 C. A. V. Burkert, S. J. Kalil - Professores FURG - RIO GRANDE/RS

Os processos de fermentação alcoólica podem ser divididos em descontínuos e contínuos. Nesses últimos destaca-se, pela produtividade, eficiência e aproveitamento do microrganismo, o processo que utiliza leveduras imobilizadas em suporte insolúvel. O objetivo deste trabalho é estabelecer o suporte adequado para a imobilização de leveduras *Saccharomyces cerevisiae* (fermento comercial prensado), optando-se pelo método de adsorção, bem como a vazão de alimentação de inóculo a ser usada na operação de imobilização. Os suportes em teste são a areia, a serragem, bagaço de cana e a casca de arroz, considerados todos de baixo custo. O fermentador contínuo utilizado consiste em um reator tubular com alimentação regulável, mantido em ambiente a 5°C. O inóculo, volume de 1 l, composto de tampão fosfato (pH = 7,2), e concentração de 5 g/l de fermento prensado, é bombeado através do leito. Para avaliar a fixação, mede-se a concentração de leveduras no efluente, através de leitura do % T a 610 nm, verificando-se, assim, o nível de retenção no fermentador. O parâmetro vazão de alimentação de inóculo, em suporte estabelecido anteriormente, é avaliado de maneira análoga.