

Os estudiosos no assunto conservação de alimentos, reconhecem que a umidade contida nos produtos alimentícios não é um parâmetro direto para conservação destes. A grandeza termodinâmica que melhor visualiza, é a atividade de água, Como nos cursos de Engenharia de Alimentos o principal objetivo é a preservação, se torna claro a necessidade da existência de métodos de avaliação eficientes, e didaticamente exequíveis. O conhecimento destes, e o levantamento de dados confiáveis, é o primeiro objetivo desta pesquisa, enfocando técnicas laboratoriais pertinentes as necessidades do ensino-aprendizagem. Em virtude disto, os métodos de simples aplicação tornam-se mais condizentes com a realidade didática a ser atingida. Varias metodologias estão sendo investigadas e testadas. Aos métodos do papel filtro e da interpolação gráfica (Coudos dessecadores), estão sendo dados maior ênfase devido a facilidade de aplicação. Para estes testes estão sendo utilizados alimentos com atividade de água relativamente distinta (como amendoim e gol abada) com o intuito de avaliar os métodos experimentais bem como em um segundo momento determinar a relação da atividade de água com outros parâmetros que envolvem os produtos alimentícios.