

A Secagem é um dos mais antigos métodos de preservação de alimentos. Alimentos desidratados podem ser estocados por longos períodos de tempo sem que haja deterioração. Desta forma, a desidratação é uma alternativa muito interessante em produtos sazonais como as frutas. A Uva Niágara Rosada (*Vitis Labrusca* L.), resultado de uma mutação somática ocorrida na Uva Niágara Branca, é uma das uvas de mesa mais cultivadas no Brasil sendo que Sul e Sudeste são as principais regiões produtoras. Além de ter boa aceitação no paladar nacional, tem-se verificado que as uvas são fontes de antioxidantes. O objetivo do presente trabalho foi de determinar as características de secagem da Uva Niágara Rosada pré-tratada com solução de 2,5%  $K_2CO_3$ / 2% Oleato de Etila em um secador de laboratório nas temperaturas 60 e 70 °C. Os dados obtidos foram ajustados nos modelos empíricos de Page, Logaritmico, Henderson & Pabis e Newton utilizando o simulador EMSO – *Environment for Modeling, Simulation and Optimization*. Todos os Modelos foram comparados usando os parâmetros estatísticos de coeficiente de regressão ( $R^2$ ), Raiz quadrada do erro médio (RMSE) e o chi-padrão ( $\chi^2$ ). Os resultados preliminares indicam que o modelo que mais se ajustou a temperatura de 60 °C foi o de Page, enquanto que a 70 °C foi o de Handerson e Pabis. Se calculará ainda a difusividade efetiva e se pretende ainda avaliar a estabilidade dos compostos antioxidantes da uva ao longo do tempo de secagem, relativa aos flavonóides totais e ao ácido gálico em Cromatografia Líquida de Alta eficiência.