

O alho (*Allium sativum* L.) pode ser cultivado com sucesso em quase todo o Brasil, e é utilizado a milhares de anos devido suas propriedades culinárias, pois apresenta um sabor e odor característicos denominado de pungência. O objetivo deste trabalho foi estudar a secagem de alho em camada delgada com escoamentos paralelo e perpendicular do ar, e comparar o produto desidratado com o alho in natura, através dos valores de pungência e cor das amostras. A secagem foi realizada com temperatura do ar de secagem de 60°C, espessura das fatias de alho de 3 mm e carga de sólidos na bandeja de 6 kg/m². As amostras foram secas até atingir a umidade comercial (<10%). A quantificação do ácido pirúvico (pungência) foi realizada em espectrofotômetro, segundo Schwimmer e Weston (1961). A cor do alho foi avaliada utilizando um sistema Minolta, através da determinação dos valores do ângulo de Hue. A secagem não apresentou período de taxa constante, sendo que o tempo total da operação foi de 235 e 510 min para o escoamento perpendicular e paralelo, respectivamente. Os valores de pungência e ângulo de Hue para os escoamentos paralelo e perpendicular do ar foram de 35,7 e 44,3x10⁻⁶ molpiruvato/galho seco, e 91,7° e 92,5°, respectivamente. Assim, pode-se concluir que a secagem com escoamento perpendicular do ar apresentou um produto desidratado com melhores características, pois os valores de cor e pungência foram mais próximos dos valores encontrados para o alho in natura (51,1x10⁻⁶ molpiruvato/galho seco e Hab= 100,4°). Isso ocorreu, pois a secagem em camada delgada com escoamento paralelo do ar apresentou um tempo de operação 54% superior ao encontrado para a secagem com escoamento perpendicular, ocasionando uma maior alteração das características do alho.