

# Efeito das condições de secagem sobre a umidade de espécies de macroalgas da costa brasileira

Izabella Fernanda Ferreira Domingues<sup>1</sup>, Carla de Sant'Anna Freitas<sup>2</sup>, Talita Pimenta do Nascimento<sup>3</sup>, Raquel Bombarda Campanha<sup>4</sup>, Patrícia Abrão de Oliveira Molinari<sup>5</sup>, Simone Mendonça<sup>6</sup>

## Resumo

As macroalgas da costa brasileira apresentam potencial comercial, por sua composição rica em produtos naturais bioativos de interesse às indústrias de diversos setores. Além disso, as macroalgas podem contribuir para aumentar a fonte de renda de comunidades caiçaras. No entanto, a logística de distribuição é onerosa em razão da perecibilidade desse material, a qual compromete a manutenção das características físico-químicas das algas. Dentro desse contexto, o estudo das condições de secagem para obtenção da biomassa pode ser uma alternativa para orientar escolhas futuras dessas comunidades. Sendo assim, a eficiência de secagem de duas espécies de algas cultivadas em balsas no mar e de uma mistura de algas coletada na areia da região Nordeste brasileira foi avaliada no presente estudo. Alíquotas foram secas em estufa de circulação de ar forçada a 45 °C e a 65 °C. Adicionalmente, a secagem solar em sombrite foi avaliada a fim de simular o procedimento realizado nas comunidades locais. Após apresentarem peso constante, as amostras foram moídas e colocadas a 105 °C em estufa para determinação do teor de umidade. De acordo com os dados experimentais, foi possível determinar que a umidade reduziu durante a secagem, obtendo-se os seguintes valores para as espécies analisadas: de 6% a 9% a 65 °C, de 8% a 11% a 45 °C e de 10% a 12% ao sol. Analisando-se o teor de umidade como resposta, concluiu-se que foram obtidos valores baixos em todas as condições de secagem. A estufa é uma opção vantajosa por não depender do clima do local para realizar a secagem, além de ser simples e de baixo custo. Dessa forma, estufas podem ser obtidas por essas comunidades e serem utilizadas para o desenvolvimento de novos produtos, o aumento da vida útil e a melhoria da logística de distribuição das macroalgas.

**Termos para indexação:** macroalgas, secagem, comunidade caiçara, teor de umidade.

<sup>1</sup> Química, mestra em Química, Universidade de Brasília, izabella.domingues@colaborador.embrapa.br

<sup>2</sup> Bióloga, doutora em Genética e Biologia Molecular, Universidade Estadual de Campinas, carla.freitas@colaborador.embrapa.br

<sup>3</sup> Nutricionista, doutora em Ciência de Alimentos, Universidade de São Paulo, talita.nascimento@colaborador.embrapa.br

<sup>4</sup> Química, mestra em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Embrapa Agroenergia, raquel.campanha@embrapa.br

<sup>5</sup> Farmacêutica, doutora em Química, Embrapa Agroenergia, patricia.oliveira@embrapa.br

<sup>6</sup> Farmacêutica, doutora em Saúde Pública, Embrapa Agroenergia, simone.mendonca@embrapa.br