

## **Desidratação osmótica de melão 'Pele de Sapo': influência das variáveis de processo**

Patrícia Moreira Azoubel<sup>1</sup>, Renata Magalhães de Sousa<sup>2</sup>, Anandréia Barbosa Campos<sup>2</sup> Ana Clara Paes Landim Ferreira Cabral<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Embrapa Semi-Árido – Laboratório de Processamento de Alimentos, 56302-970, Petrolina - PE, Centro Federal de Educação Tecnológica (CEFET - Petrolina), Departamento de Tecnologia de Alimentos, 56300-000, Petrolina - PE; <sup>2</sup>Universidade de Pernambuco (UPE), Departamento de Ciências Biológicas, 56300-000, Petrolina - PE (pazoubel@cpatsa.embrapa.br)

O melão é considerado um fruto de elevado valor comercial, sendo muito apreciado por suas características sensoriais. Entretanto, alguns tipos de melão apresentam uma vida útil pós-colheita relativamente curta à temperatura ambiente. O processamento surge como alternativa tecnológica para conservá-lo por um período maior. A desidratação osmótica pode ser utilizada na obtenção de frutos de umidade intermediária, resultando em um produto de alta qualidade nutricional e sensorial, devido principalmente à retirada parcial da água e ao efeito protetor do soluto utilizado. Este trabalho teve como objetivo o estudo da desidratação osmótica de melão 'Pele de Sapo' em soluções de sacarose por meio de um planejamento fatorial completo 2<sup>3</sup>, sendo avaliada a influência da temperatura, da concentração da solução osmótica e do tempo de imersão nas respostas perda de massa, perda de água e ganho de sólidos das amostras. O melão foi cortado em cubos de 2 cm de aresta, sendo estes imersos em soluções de sacarose (40-60%), mantidos em uma incubadora com agitação constante de 100 rpm, temperaturas entre 30 e 50°C e tempos de imersão de 30 a 120 min. O tempo de imersão foi a variável que exerceu maior influência na perda de água e no ganho de sólidos, enquanto para a perda de massa a variável mais influente foi a temperatura de processamento das amostras. A concentração da solução osmótica também apresentou efeito significativo em todas as respostas, porém em menor escala. Os modelos obtidos a partir do planejamento foram considerados significativos em nível de confiança de 95% (exceto para o ganho de sólidos), apresentando valores de coeficiente de determinação (R<sup>2</sup>) superiores a 0,73.