

SECAGEM DE RASPAS DA FABRICAÇÃO DE MINICENOURAS EM ESTUFAS COM CIRCULAÇÃO DE AR FORÇADA. SILVA, N. C. M.(1); MACHADO, C. M.M.(2); MORETTI, C. L. (1); SILVA, M. A.(1). (1) Faculdade de Tecnologia de Alimentos, Centro Federal de Educação Tecnológica de Cuiabá, São Vicente - MT, Brasil. (2) Laboratório de Pós-Colheita, Embrapa Hortaliças, C.P. 218, 70359-970, Brasília, DF, Brasil. E-mail: cristina@cnph.embrapa.br

Os produtos minimamente processados têm como principais objetivos oferecer frescor, praticidade e comodidade, uma vez que, na maioria das vezes, não necessitam de subsequente preparo para serem consumidos. A cenoura é uma das principais hortaliças que tem sido minimamente processada no Brasil nas mais diversas formas. Contudo, no processamento mínimo para obtenção de minicenouras há uma perda, na forma de raspas, de cerca de 30% em massa que, atualmente, têm sido utilizadas apenas na produção de compostos orgânicos, que são posteriormente utilizado como adubo. Acredita-se, entretanto, que o uso destes resíduos na alimentação humana possa tornar ainda mais viável a atividade de processamento mínimo no país. Uma alternativa para o aproveitamento deste resíduo é a sua secagem para obtenção de farinha de cenoura. Dessa forma, neste trabalho foram estudados os efeitos da temperatura de secagem e tipo de estufa em na concentração de carotenóides do produto. Foram conduzidos testes com três temperaturas de secagem (50, 60, 70 °C), em duas estufas com circulação forçada de ar, sendo uma com o aquecimento gerado por lâmpadas incandescentes e outra por resistência elétrica. Foram retiradas amostras a cada hora de secagem e analisadas quanto ao teor de matéria seca por método termo-gravimétrico a 105 °C e carotenóides totais em espectrofotômetro a 451 nm. Observou-se que com o aumento da temperatura há uma diminuição no tempo de secagem e uma maior degradação de carotenóides, em ambas as estufas. Provavelmente por ser menor, na estufa com lâmpadas a estabilização da secagem se deu em menos tempo que na estufa de resistência (para 70 °C em 5 e 6 h, respectivamente. Por outro lado, por serem pigmentos fotosensíveis, houve uma maior degradação dos carotenóides na estufa de lâmpadas, com valores cerca de 30% menores para as três temperaturas, em relação a estufa de resistência.