

ALTERAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS EM CAJU (*Anacardium occidentale* L.) DESIDRATADO OSMOTICAMENTE COM SACAROSE. AZOUBEL, P. M.<sup>1</sup>; EL-AOUAR, Â. A.<sup>2</sup>; ANTONIO, G. C.<sup>2</sup>; BARBOSA Jr., J. L.<sup>2</sup>; MURR, F. E. X.<sup>2</sup>. <sup>1</sup>EMBRAPA Semi-Árido-BR 428, km 152- Caixa Postal 23- CEP 56302-970- Petrolina, PE- Brasil. E-mail: pazoubel@cpatsa.embrapa.br. <sup>2</sup>Departamento de Engenharia de Alimentos- FEA-UNICAMP- Caixa Postal 6121-CEP13083-970- Campinas, SP- Brasil.

A desidratação osmótica tem sido bastante utilizada em alimentos e baseia-se na imersão desses, inteiros ou fatiados, em soluções hipertônicas. Em frutas e verduras, as membranas da parede celular são unidades biológicas vivas, que podem expandir sob a influência do crescimento e da pressão de turgor gerada dentro das células. Estas membranas celulares permitem a livre passagem de moléculas do solvente e, em menor grau, a passagem de algumas moléculas do soluto. A sacarose é o agente osmótico comumente utilizado para frutas devido à sua eficácia e sabor compatível. A incorporação de sacarose pode reduzir o escurecimento enzimático e modificar a composição (relação açúcar/ácido) do produto final. Dessa maneira, este trabalho teve como objetivo avaliar as características físico-químicas do pedúnculo do caju osmoticamente desidratado. As frutas foram cortadas em fatias e imersas em soluções de sacarose (30-50%), mantidas em uma incubadora com agitação constante de 80 rpm e temperaturas entre 30 e 50°C. As avaliações da matéria-prima e do produto final foram de umidade, açúcares, acidez total, ácido ascórbico e atividade de água. Observou-se a diminuição da acidez e do conteúdo de ácido ascórbico após o processamento, sendo as perdas de ácido ascórbico maiores quando temperaturas mais altas foram utilizadas. A incorporação de sólidos provocou o aumento do teor de açúcares, enquanto a perda de água resultou em produtos com menores valores de umidade. Apesar do decréscimo da atividade de água, percebeu-se a necessidade de um processo adicional, como a secagem, para que valores ainda menores sejam obtidos e o produto não se encontre susceptível a proliferação de microrganismos.

Órgão financiador: FAPESP