

INFLUÊNCIA DO BINÔMIO TEMPO - TEMPERATURA NO PROCESSO DE SECAGEM SOBRE OS PRINCIPAIS CONSTITUINTES DA BERINJELA DESIDRATADA E DA BERINJELA “IN NATURA” (*SOLANUM MELONGENA*, L.).

BARBOSA, C. F.¹; PEREZ, P. M. P.¹; WILBERG, V. C.²; CORNEJO, F. E. P.²

¹ Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro - RJ. ² Pesquisador da EMBRAPA Agroindústria de Alimentos – RJ.

A berinjela (*Solanum melongena*, L), pertencente a família *Solanaceae*, originária da Índia e trazida no início do século XX pelos espanhóis para a América Latina. Atualmente é consumida em larga escala pelos brasileiros, devido as suas propriedades funcionais como: diminuição do colesterol, prevenção de doenças cardiovasculares, constipação intestinal, câncer entre outras. Para minimizar as perdas pós-colheita e garantir a oferta de berinjela durante todo ano, estas poderiam sofrer desidratação, transformando-se em farinha para posterior incorporação a produtos. O presente trabalho teve como objetivo verificar se houve perdas significativas nos principais constituintes da berinjela desidratada em relação a berinjela “in natura”. Os frutos foram adquiridos em estabelecimento comercial na cidade do Rio de Janeiro - RJ, sanificados em água e hipoclorito de sódio. Parte da berinjela “in natura” foi encaminhada ao Laboratório de Análises Físico-Químicas da EMBRAPA - Agroindústria de Alimentos – RJ, enquanto o restante do lote foi cortado em fatias transversais de 2 cm de espessura, acondicionado em bandejas e colocado em secador de cabine com capacidade até 100 kg à temperatura de 60°C por 24 horas. Após serem secas, as mesmas foram moídas em moinho de faca e martelo com peneira de orifício circular de 1 mm de diâmetro. A farinha obtida foi enviada ao Laboratório de Análises Físico-Químicas da EMBRAPA - Agroindústria de Alimentos - RJ. A berinjela “in natura” e a farinha de berinjela foram submetidas à análise de composição centesimal. Os resultados obtidos em g/100g de base seca da berinjela “in natura” foram: proteína: 16,56; cinzas: 7,76; estrato etéreo: 2,43; fibra alimentar: 38,92; carboidrato: 33,65 e da farinha de berinjela foram: proteína: 14,35; cinzas: 7,37; estrato etéreo: 2,28; fibra alimentar: 40,78; carboidrato: 27,62. Conclui-se que o binômio tempo-temperatura utilizado no processo de secagem não comprometeu nenhum dos principais constituintes da berinjela, visto que as diferenças entre as análises não foram significativas.