



## EFEITO DE PRÉ-TRATAMENTO POR IMERSÃO EM ÁGUA NA SECAGEM DE VEGETAIS VISANDO REDUÇÃO NO TEOR DE MINERAIS DOS PRODUTOS

Larissa Alves Caé, Letícia Tinoco Gonçalves, Karla Silva Ferreira, Nádia Rosa Pereira

O conhecimento sobre a composição química de alimentos e o desenvolvimento de produtos saudáveis e disponíveis no mercado a preços acessíveis são fatores essenciais para garantir qualidade de vida ao homem. A secagem é uma das formas de conservação de alimentos que pode degradar e/ou concentrar compostos de interesse nutricional e funcional. Dependendo do pré-tratamento e das condições de processos aplicados pode-se ter um produto com baixo teor mineral, mas com elevado teor de importantes substâncias nutricionais. Dentro deste contexto, tem-se a mandioca que é um tubérculo rico em amido e muito utilizado na alimentação. O objetivo principal do projeto é o desenvolvimento de processo de obtenção de mandioca seca com teores minerais adequados para portadores de doença renal crônica e público em geral. A mandioca será descascada e fatiada em diferentes tamanhos que serão imersos em água destilada em diferentes temperaturas, no intervalo entre 25 °C e 100°C. Amostras serão coletadas de 10 em 10 minutos ao longo de 60 minutos para a avaliação da perda de minerais (Na, P e K), a qual será realizada de acordo com a metodologia proposta pela AOAC(1998). O tempo de imersão para cada temperatura será escolhido baseado na cinética de lixiviação dos minerais. Posteriormente, as amostras submetidas aos pré-tratamentos de imersão em tempo apropriado para cada temperatura serão submetidas à secagem em sistema de secagem a ar quente combinado com micro-ondas, instalado no LTA/UENF. A cinética de secagem será avaliada mediante o acompanhamento da massa de amostra ao longo do processo de secagem até que se tenha a umidade de equilíbrio. Ao longo do processo de secagem, serão retiradas amostras para verificação de estruturas superficiais e internas em estereomicroscópio. Com este estudo, pretende-se buscar tecnologia adequada para obtenção de produtos com reduzido teor de mineral, o que pode ser de grande valia para pacientes renais crônicos.

Palavras-chave: Secagem com micro-ondas, nutrição, mandioca.

Instituição de fomento: CNPq, FAPERJ.