



## **Obtenção da polpa do pedúnculo de caju (*anacardium occidentale*) em pó pelo método da secagem em camada de espuma**

**Alyne Bartéria da Silva Oliveira<sup>1</sup>; Francisco das Chagas de Sousa<sup>2</sup>; Maria Vanessa Galvão Rocha<sup>3</sup>; Aparecida Raquel Nunes Cruz<sup>4</sup>; Lázaro da Silva Profirio<sup>5</sup>.**

Orientando(a) - Campus Salgueiro do IFSertãoPE - E-mail: alyne.bartiria@aluno.ifsertao-pe.edu.br<sup>1</sup>; Orientador(a) - Campus Salgueiro do IFSertãoPE - E-mail: francisco.chagas@ifsertao-pe.edu.br<sup>2</sup>; Co-autores(as) - Campus Salgueiro do IFSertãoPE - E-mails: maria.vanesa@aluno.ifsertao-pe.edu.br<sup>3</sup>; aparecida.raquel@aluno.ifsertao-pe.edu.br<sup>4</sup>; lazaro.profirio@aluno.ifsertao-pe.rdu.br<sup>5</sup>.

### **RESUMO**

A comercialização e o consumo de frutas dão-se predominantemente na forma in natura. Por serem perecíveis, logo se deterioram. Uma forma de prolongar o tempo de disponibilidade de frutas é por meio do processamento. Uma das formas mais antigas de se conservar alimentos é por meio da retirada de parte da água desse alimento. A secagem em camada de espuma realizada empregando agentes espessantes favorece a conservação dos nutrientes em frutas, por que se aplica em curtos espaços de tempo, e a baixas temperaturas. Isso é conseguido devido à estrutura da espuma, que apresenta bolhas de ar, que tornam melhor a passagem da água, não alterando a estrutura do alimento durante o processo. O presente trabalho objetivou analisar físico-quimicamente, características nutricionais da polpa do caju in natura, em espuma e na forma de pó, a fim de determinar as perdas nutricionais durante a aplicação da metodologia. Além disso, foi feito um estudo cinético com a polpa em camada de espuma em diferentes temperaturas e espessuras. As temperaturas que apresentaram resultados foram as de 60°C (com 0,5 cm de espessura), 60°C (com 0,2 cm de espessura), 90°C (com 0,3 cm de espessura), 90°C (com 0,5 cm de espessura). Já as características físico-químicas analisadas para os três tipos de polpas apresentaram um padrão comum para os outros trabalhos empregando outros alimentos.

**Palavras-chave:** Processamento; pedúnculo de caju; espuma; pó da polpa; análises físico-químicas..

**Modalidade:** PIBITI

**Campus:** Salgueiro

**Agradecimentos:** Com cordiais agradecimentos ao CNPq.