

ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CONDIMENTO À BASE DE HORTALIÇAS DESIDRATADAS POR CONVECÇÃO FORÇADA

Lucas de Oliveira Barros¹; Alba Valéria de Oliveira Barbosa²; Bruno Emanuel Souza
Coelho² e Ana Carolina Dias Braga³

¹ IF Sertão Pernambucano- Campus Ouricuri, lucasdeoliveirabarros@outlook.com.

² IF Sertão Pernambucano- Campus Ouricuri, alba.oliveira@ifsertao-pe.edu.br

² Universidade do Vale do São Francisco-UNIVASF, souza.coelho18@gmail.com

³ IF Sertão Pernambucano- Campus Ouricuri, ana.braga@ifsertao-pe.edu.br

O desperdício de hortaliças no mundo atinge números expressivos, e essas perdas acontecem principalmente no transporte, em função da fragilidade e perecibilidade desses vegetais. O emprego de tecnologias como a secagem, que consiste na remoção de água e redução da massa, melhorando a estabilidade do produto e aumentando sua vida de prateleira. Diante disto, o objetivo foi elaborar um condimento natural à base de hortaliças, com o intuito de diversificar o mercado de produto para as pequenas agroindústrias do Sertão do Araripe. As hortaliças utilizadas para elaboração do condimento foram adquiridas na feira de Ouricuri-PE, esses vegetais foram lavados, sanificados e beneficiados. A formulação do mix foi composta nas proporções de: 33,2% de cenoura; 22,6% cebolinha; 17,1% de cebola; 11,6% de pimentão; 8,3% de coentro; e 7,2% de alho. As hortaliças foram misturadas e desidratadas em secador elétrico com circulação forçada de ar a 50°C, e o término da secagem ocorreu quando a massa atingiu peso constante. A avaliação do processo de secagem foi realizada através da cinética de secagem. O mix “*in natura*” e desidratado foram avaliados quanto aos parâmetros de: pH, acidez titulável, sólidos solúveis, umidade, sólidos totais, vitamina C e cor (L*, a* e b*). Os resultados das variáveis analisadas foram submetidos a análise de variância, e para comparação entre as médias foi utilizado o teste de Tuckey a 5% de probabilidade. Os resultados expressaram que, houve redução significativa do pH após a secagem (de 6,55 a 6,36), e aumento significativo da acidez (de 0,25 a 2,24 mg/100g), sólidos solúveis (de 8,64 a 69,3°Brix) e Vitamina C (de 17,60 a 193,60 mg.100g⁻¹). A umidade obteve-se 89,82 e 11,29%; sólidos totais 10,17 e 88,71% e cor L* 32,5 a* 2,41 b* 20,67, L* 48,84, a* 2,75 b* 31,95 para as amostras *in natura* e desidratada respectivamente. Na cinética de secagem a umidade de equilíbrio foi atingida a 540 minutos. A desidratação do mix de hortaliças à 50°C é viável para a fabricação de condimento natural.

Palavras-chave: Aproveitamento de hortaliças; alternativa comercial; vitamina C.

Agradecimentos: Ao IF Sertão Campus Ouricuri, orientadores e colaboradores.