

Painel: Agricultura, silvicultura e pescas

DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DE PÊSSEGO COM CALDA AÇUCARADA E CALDA À BASE DE MEL

Morais L. ^(a); **Nunes A.** ^(b); **Pintado C. M.** ^(b); **Paulo L.** ^(b); **Resende M.** ^(b);
Anjos, O. ^(a,c)

^(a) – IPCB/ESA – Instituto Politécnico de Castelo Branco, Escola Superior Agrária, laurav_morais@hotmail.com

^(b) – CATAA – Associação Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar de Castelo Branco, andreunes@cataa.pt

^(c) - CEF/ISA/UL – Centro de Estudos Florestais, Instituto Superior de Agronomia, Universidade Lisboa, ofelia@ipcb.pt

Palavras-chave: pêssigo, desidratação osmótica, mel, análises físico-químicas

Sumário:

A desidratação é um processo que consiste na eliminação de água de um produto por evaporação. Com o aumento da produção e sazonalidade de diversos frutos a produção de fruta desidratada pode ser uma alternativa para escoamento dos excedentes. Os produtos alimentares podem ser desidratados por processos baseados na vaporização, sublimação, remoção de água por solventes ou na adição de agentes osmóticos. Nos últimos anos, a desidratação de alimentos tem sido objeto de vários estudos no sentido de produzir alimentos desidratados, que conservem ou melhorem as características sensoriais e valor nutricional, garantindo um custo adequado.

Este trabalho teve como objetivo avaliar os parâmetros de qualidade de rodela de pêssigo submetidas a desidratação osmótica utilizando dois tipos de caldas. Numa fase inicial foram realizados vários ensaios a fim de selecionar um programa de secagem adequado, que não proporcionasse alteração significativa da cor da fruta (determinado por colorímetro no sistema CIELAB), fosse adequado do ponto de vista microbiológico e tivesse a preferência dos provadores na avaliação sensorial. O programa de secagem selecionado tem a duração de 12 horas: 30 min até atingir a temperatura de 52°C; 10,5 horas à temperatura de 52°C; 1 hora para estabilização.

De seguida foram testadas 4 caldas: calda açucarada com três concentrações diferentes de frutose (C1: 365 g/L, C2: 490 g/L e C3: 735 g/L) e uma calda à base de mel (diluição de 1:1 m/v); para desidratação osmótica seguida de secagem. Este

programa de secagem teve a duração de 10 horas.

Para estas 4 amostras foi efetuada uma prova de ordenação tendo a amostra C3 (735 g/L de frutose) obtido a maior pontuação.

Para as amostras selecionadas de secagem simples e secagem com pré-tratamento de desidratação osmótica foram efetuadas as seguintes determinações: humidade (PT.LFQ.0135-Método interno); gordura (AOAC 2003.06); proteína (PT.LFQ.0105-Método interno); cinzas (AOAC 934.03); hidratos de carbono (cálculo); valor energético (cálculo); sódio (ICP-OES); sal (cálculo); glucose; frutose; sacarose; maltose; lactose (PT.LFQ.0129-Método interno).

Os resultados demonstraram que o produto com pré-tratamento, embora mais apreciados pelos provadores apresenta um teor de açúcares (frutose) superior, inerente ao tratamento e um teor de humidade, gordura e proteína inferior.

É de referir, no entanto, que este trabalho deve ser continuado de modo a aferir as melhores condições para a secagem após a desidratação osmótica (especialmente para a calda de mel) dado que os provadores gostaram do sabor da amostra tratada com mel mas pontuaram pior devido à elevada gomosidade que apresentava.