

031

**DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DE CAQUI CHOCOLATE E MAÇÃ FUJI.** *Roberto B. Salis, Samanta de O. Guzzon, Caciano P. Zapata Noreña, Erna de Jong (ICTA-UFRGS)*

Uma das formas de conservação das frutas é mediante a diminuição da atividade de água, que pode ser conseguida através da desidratação osmótica. Neste trabalho foram empregados caqui chocolate e maçã Fuji, os quais foram adquiridos no mercado local e, posteriormente, selecionados, lavados, descascados e cortados em cubos de aproximadamente 1cm<sup>3</sup>. As frutas cortadas foram colocadas em soluções de sacarose de 40 e 50% por 10 horas. A seguir, os produtos foram retirados da solução, secos em papel toalha, a fim de retirar o excesso de solução na superfície, e colocados em um desidratador de ar quente a 60 e 70°C por 6 horas. Após desidratados, foram embalados em filme de polietileno e armazenados por três dias para posterior avaliação sensorial. Nesta avaliação utilizou-se a prova de comparação de médias de Tukey, cujos resultados indicaram maior aceitação das amostras de 40% a 60°C para a maçã e de 50% a 60°C para o caqui.