

097

DETERMINAÇÃO DA ATIVIDADE DE ÁGUA MEDIANTE O MÉTODO DE DEPRESSÃO DO PONTO DE CONGELAMENTO EM SUCOS DE ACEROLA, PITANGA E TAMARINDO.

Eliane B. Rosa, Caciano P. Zapata Noreña (Departamento de Tecnologia de Alimentos, ICTA -UFRGS).

O valor da atividade de água é de extrema importância pois está intimamente ligado à estabilidade dos alimentos. Pois, além, de indicar as condições de armazenamento serve de parâmetro para o controle de processamento dos alimentos. Porém a leitura direta da atividade de água maiores que 0,95 apresenta grandes dificuldades quando se utiliza métodos convencionais. O objetivo deste trabalho foi estudar a relação entre o ponto de depressão de congelamento e a atividade de água. Foram utilizados sucos industriais de acerola, pitanga e tamarindo. Inicialmente mediu-se a concentração de sólidos solúveis utilizando refratômetro portátil, escalas: 0-32; 28-62; °Brix, resolução 0,2. Os sucos foram ajustados (mediante adição de açúcar comercial) a diferentes níveis de concentração (5, 15, 25, 35 e 45 °Brix). Estes sucos foram congelados e os pontos de início de congelamento foram obtidos a partir das curvas de congelamento, seguindo o método recomendado por FENNEMA (1973). Para a predição da atividade de água utilizaram-se os modelos propostos por CHIRIFE e FERRO FONTAN (1981), CHEN (1987) e FENNEMA e BERNY (1974). Encontrou-se que o ponto do início de congelamento diminui com o aumento da concentração dos solutos nos sucos estudados e que não houve diferença entre os valores de atividade de água nos modelos avaliados.