

064

DETERMINAÇÃO DAS CURVAS DE SECAGEM E DA DIFUSIVIDADE MÁSSICA EFETIVA DA ÁGUA EM COGUMELOS (*Agaricus bisporus*) SUBMETIDOS À DIFERENTES CONDIÇÕES DE TEMPERATURA E VELOCIDADE DE AR. Leonardo S.Beyer, Caciano P.Zapata (Departamento de Tecnologia dos Alimentos, ICTA/UFRGS).

A desidratação de alimentos é largamente utilizada como método de conservação, por tornar o alimento mais estável frente às reações de deterioração, prolongando desta forma a vida útil do produto. Durante o processo de desidratação, o coeficiente de difusão efetivo da água no alimento é uma das principais propriedades físicas para avaliação da taxa de secagem. Nesse sentido, os objetivos do presente trabalho foram a determinação dos coeficientes de difusão efetivo da água bem como a obtenção das curvas de secagem de cogumelos (*Agaricus bisporus*), para isso primeiramente foi determinada a umidade inicial do produto em estufa à vácuo segundo o método AOAC (1980). Para as demais determinações utilizou-se secador estático de ar quente, onde os cogumelos foram submetidos à três temperaturas (40, 50 e 60°C) e duas velocidades de ar (2 e 4 m/s). Para determinação da difusividade, utilizou-se o método descrito por Karathanos et. al. (1990), enquanto as curvas de secagem foram obtidas a partir dos valores da taxa de secagem em função da umidade em base seca de acordo com a metodologia recomendada por Geankoplis (1995). (PROPESQ/UFRGS).