

AVALIAÇÃO MICROESTRUTURAL DE FARINHA DA MEMBRANA CARPELAR DE LARANJA

SANTANA, M.F.S.(1); GASPARETTO, C.A.(2)

(1) Embrapa Amazônia Oriental – Laboratório de Agroindústria - Caixa Postal: 48, CEP 66095-100, Belém, PA, email: msantana@cpatu.embrapa.br; (2) Universidade Estadual de Campinas, Faculdade de Engenharia de Alimentos.

Nos últimos anos tem havido grande interesse em consumir alimentos saudáveis. Este interesse tem resultado numa procura de novas fontes e de pesquisas voltadas para investigar as características dessas matérias primas. Diferentes fontes de farinhas têm diferentes estruturas e composições químicas, que irão definir a sua finalidade nutricional ou tecnológica. Este trabalho tem como objetivo a análise microestrutural da farinha da membrana carpelar de laranja, visando obter dados para incorporação em alimentos tradicionais com finalidade de utilização deste ingrediente, enriquecimento nutricional e agregação de valor. O material analisado foi submetido a secagem por liofilização e leito fixo, e divididos por intervalos granulométricos. Os parâmetros determinados foram: a densidade, área superficial e distribuição de tamanho de poro, utilizou-se técnicas clássicas da tecnologia de sistema particulado e comparou os dados com imagens de microscopia eletrônica de varredura. Os resultados apontaram que o método de secagem é o que mais influenciou na redução do volume de poros do material também visualizado nas características microestruturais, reveladas pela análise de imagem. O intervalo granulométrico da farinha particulada apresentou-se inversamente proporcional a densidade e a área superficial específica do material. A farinha da membrana carpelar de laranja apresentou características estruturais que permitem a diversificação de novos produtos alimentícios com alto valor nutritivo e comercial.

Palavras Chave: Citrus, partículas, secagem.