

## SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DE POLPA DE KIWI (ACTINIDIA DELICIOSA)

ANNE KAROLINE DE SOUZA OLIVEIRA<sup>1</sup>, CRN 7674/P

ADRIANA SANTOS SILVA<sup>1</sup>, CFQ 17200139

GABRIELA TEIXEIRA XAVIER<sup>1</sup>

ELMA REGINA SILVA DE ANDRADE WARTHA<sup>1</sup>

ALESSANDRA ALMEIDA CASTRO PAGANI<sup>1</sup>

<sup>1</sup>UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE – UFS – SÃO CRISTÓVÃO/SE – BRASIL

[karol\\_olyveira@outlook.com](mailto:karol_olyveira@outlook.com)

**PALAVRAS CHAVE:** polpa de kiwi, conservação, fenólicos, vitamina c.

**INTRODUÇÃO:** A secagem em camada de espuma é uma técnica que vem se destacando, principalmente para obtenção de polpa de fruta em pó, sendo a temperatura de secagem, tipo e concentração de estabilizantes, fatores determinantes para a estabilidade da emulsão formada, bem como para sua qualidade final do produto. O kiwi (*Actinidia deliciosa*) é uma fruta originária das regiões montanhosas do sul da China (CHAGURI, 2014; TRICHES & SEBBEN, 2004). Dentre as várias espécies existentes, a *Actinidia deliciosa* tem grande destaque por apresentar um equilíbrio entre a acidez e a quantidade de açúcares. É uma fruta de alta perecibilidade que necessita de cuidados adequados em relação ao transporte e sua conservação, a secagem da fruta in natura pode constituir em um meio alternativo para sua comercialização (BASTOS et al., 2005; RAJKUMAR et al., 2007). **OBJETIVOS:** Aplicar e avaliar o método em camada de espuma para obtenção de polpa de kiwi em pó. **METODOLOGIA:** O experimento foi conduzido no Laboratório de Técnica e Dietética (LTD), do Departamento de Nutrição e as análises físico-químicas foram realizadas Laboratório de Análise de Alimentos (LAA), no Departamento de Engenharia de Alimentos, ambos localizados na Universidade Federal de Sergipe (UFS). Foram testadas formulações compostas de polpa de kiwi e emulsificantes nas concentrações de 1,5% e 3% m/m, sendo as espumas obtidas analisadas quanto ao percentual de expansão, densidade, capacidade de incorporação de ar e estabilidade após formação de espuma, após os testes, a formulação selecionada foi a contendo 3% de emulsificante, devido suas melhores características de incorporação de ar, densidade e estabilidade. Para secagem foram utilizadas temperaturas de 60°, 70° e 80°, sendo a espuma obtida com a presente disposta em bandejas de alumínio e desidratadas em estufa nas temperaturas supracitadas, até massa constante. O material seco foi desintegrado e armazenado em potes de polietileno, protegidos da luz e a temperatura ambiente. Foram realizadas análises físico-químicas de vitamina C e fenólicos totais na polpa in natura e no pó obtido. **RESULTADOS:** Após secagem verificou-se, que o efeito da temperatura de secagem, associado à concentração de emulsificante à 3%, contribuiu para retenção de componentes nutricionais de interesse nesse produto, como fenólicos totais e vitamina C. Outro efeito positivo está relacionado a conservação da polpa, por se tratar de um processo de secagem, com conseqüente remoção de água presente no meio, água de possível uso por microrganismos (MELO et al., 2013). **CONCLUSÃO:** A secagem em camada de espuma, mostrou-se um método eficiente de para remoção de água em alimentos, mantendo características nutricionais da polpa, como teor de fenólicos totais e vitamina C.

### REFERÊNCIAS

BASTOS, D. S.; SOARES, D. M. B. G.; ARAÚJO, K. G. L.; VERRUMABERNARDI, CHAGURI, L.; PINA, A. G.; INTROPIDI, L; MAEDA, V. **Cinética de Secagem de Kiwi (*Actinidia Deliciosa* Var. Hayward)**. Universidade Federal de São Paulo, Departamento de Engenharia Química. Florianópolis-SC, 2014.

---

CHAGURI, L.; PINA, A. G.; INTROPIDI, L; MAEDA, V. **Cinética de Secagem de Kiwi (Actinidia Deliciosa Var. Hayward)**. Universidade Federal de São Paulo, Departamento de Engenharia Química. Florianópolis-SC, 2014.

MELO, K. S.; FIGUEIREDO, R. M. F.; QUEIROZ, A. J. M.; FERNADES, T. K. S.; BEZERRA, M. C. T. Secagem em camada de espuma da polpa do fruto do mandacaru: experimentação e ajustes de modelos matemáticos. **Revista Caatinga**, Mossoró, v. 26, n. 2, p. 10-12 17, abr.-jun., 2013.

RAJKUMAR, P.; KAILAPPAN, R.; VISWANATHAN, R.; RAGHAVAN, G. S. V. Drying characteristics of foamed alphonso mango pulp in a continuous type foam mat dryer. **Journal of Food Engineering**, v.79, p. 1452-1459, 2007b.

TRICHES, D; SEBBEN, M. **Análise da cultura do kiwi e seu papel para o desenvolvimento da região de Farroupilha RS – 1990/2000**. Rio Grande do Sul. 2004. Disponível em: [http://www.ucs.br/site/midia/arquivos/IPES\\_TS\\_012\\_NOV\\_2004.pdf](http://www.ucs.br/site/midia/arquivos/IPES_TS_012_NOV_2004.pdf) Acesso em 18/07/2016.