



ESTUDO DA CINÉTICA DE SECAGEM DE GOIABA BRANCA

**Francisco Vieira Sales Junio^{1*}; Emanuel Neto Alves de Oliveira²;
Elisabete Piancó de Sousa³; Bruno Fonsêca Feitosa⁴**

¹IFRN - Campus Pau dos Ferros - Pau dos Ferros – RN, Brasil (jrsales.bio@gmail.com)

²IFRN - Campus Pau dos Ferros - Pau dos Ferros – RN, Brasil

³IFRN - Campus Pau dos Ferros - Pau dos Ferros – RN, Brasil

⁴IFRN - Campus Pau dos Ferros - Pau dos Ferros – RN, Brasil

Resumo: A goiaba é um dos frutos mais produzidos e consumidos no Brasil, não só devido à sua excelente aceitação pelos consumidores, mas também pelo seu elevado valor nutritivo. A secagem surge como uma alternativa para ajudar na redução das perdas principalmente no pico da safra, obtendo o produto desidratado. Objetivou-se com a pesquisa estudar a cinética de secagem de goiaba branca para a obtenção do produto desidratado. Foram utilizadas goiabas obtidas no mercado varejista da cidade de Pau dos Ferros-RN, as goiabas foram higienizadas e cortadas em formas de discos com 0,5 cm de espessura. A secagem se deu em camada fina em estufa com circulação de ar (60 e 70 °C) e velocidade de 1,5 m/s. As amostras foram pesadas a cada de 60 minutos até peso constante. Verificou-se os teores iniciais e finais de água e com os valores de perda de massa, traçou-se as razões de água (RX) e curvas de razão de água em função do tempo. A RX teve um maior pico de queda nas primeiras 5 horas de secagem chegando a 0,45 para 70°C e de 0,80 para 60°C, com 18 horas de secagem as amostras a 70°C começam a se estabilizar enquanto as em 60°C se encontravam com RX de 0,45 só entrando em estabilização com 24 horas. A secagem artificial a 70°C foi mais eficiente para desidratação das goiabas, visto que, levou menos tempo de secagem e preservou as características sensoriais de qualidade do produto quando comparando com a temperatura de 60°C.

Palavras-chave: Psidium guajava; desidratação; secagem artificial