

Estudo da secagem convectiva de abobrinhas em cubos

Emanuel Neto Alves de Oliveira^{1*}; Francisco Vieira Sales Junior¹; Elisabete Piancó de Sousa¹; Bruno Fonsêca Feitosa¹

¹IFRN – Campus Pau dos Ferros, CEP: 59.900-000, Pau dos Ferros – RN; emanuel.oliveira@ifrn.edu.br; elisabete.pianco@ifrn.edu.br; brunofonsecafeitosa@live.com; junior.sales@ifrn.edu.br

*** Apresentador do trabalho no 57º CBO**

RESUMO

A abobrinha é uma das culturas oleráceas tipicamente tropicais e é produzida em praticamente todas as regiões do Brasil. É um dos legumes mais consumidos tanto na forma *in natura* em saladas cruas como em saladas cozidas e nos preparos de outros pratos como sopas, macarronada, risotos entre outros, entre suas características possui um elevado teor de água e é perecível. Entre as alternativas para favorecer a conservação e aumentar a estabilidade desse alimento em longos períodos está a secagem. Por isso, objetivou-se aplicar a tecnologia de secagem para conservação de abobrinhas em cubos, através de secador de Leito-Fixo, com circulação de ar forçada. As abobrinhas foram lavadas e cortadas em forma de cubos com 1,5 cm de cada lado. Foi empregada a temperatura de 60 °C e velocidade do ar de 1 m s⁻¹ até peso constante. As medições do teor de água foram realizadas no intervalo de tempo de uma a duas horas. O teor de água inicial foi 90,01% (B.u) e o final após secagem foi 21,02% (B.u). O tempo de secagem foi de 900 minutos. Constatou-se que a retirada da água livre foi mais significativa com o aumento do tempo de secagem. Também ocorreu encolhimento do material, escurecimento oriundo do processo de remoção/desidratação e redução da massa em função do tempo de exposição ao ar quente. Portanto, a secagem da abobrinha em cubos pode ser uma alternativa para a agregação de valor deste legume, através do aumento da vida útil e possível ampliação do consumo.

PALAVRAS-CHAVE: *Curcubita pepo* L., conservação, desidratação, teor de água.