

SALES JUNIOR, FV; OLIVEIRA, ENA; SOUSA, EP; FEITOSA, BF. 2024. Estudo da cinética de secagem de pimenta dedo-de-moça. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 57. Anais... Campinas-SP: ABH. ISBN: 978-65-88904-11-4

Estudo da cinética de secagem de pimenta dedo-de-moça

Francisco Vieira Sales Junior^{1*}; Emanuel Neto Alves de Oliveira¹; Elisabete Piancó de Sousa¹; Bruno Fonsêca Feitosa¹

¹IFRN - *Campus* Pau dos Ferros, BR 405, S/N, CEP: 59.900-000, Pau dos Ferros – RN, Brasil; junior.sales@ifrn.edu.br; emanuel.oliveira@ifrn.edu.br; elisabete.pianco@ifrn.edu.br; brunofonsecafeitosa@live.com

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

RESUMO

O processo de secagem é uma das técnicas mais utilizadas para conservação e aproveitamento de vegetais, pois garante a disponibilidade do produto por longos períodos. A pimenta dedo-de-moça é uma das pimentas mais consumidas no Brasil, principalmente nas Regiões Sul e Sudeste. Objetivou-se com a pesquisa estudar a cinética de secagem de pimentas dedo de moça para obtenção do produto em pó. Foram utilizadas pimentas adquiridas no mercado varejista do município de Pau dos Ferros-RN. As amostras foram higienizadas e cortadas em forma de argolas, com espessuras de 0,5 cm. A determinação da cinética de secagem em camada fina foi realizada utilizando estufa com circulação forçada de ar (60 °C e 70 °C) e velocidade do ar de 1,5 m s⁻¹. As amostras foram dispostas em bandejas perfuradas e as pesagens realizadas a cada 60 minutos até peso constante. Posteriormente, o produto foi triturado em almofariz para obtenção do pó. Verificou-se os teores de água inicial e final, 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 4 horas de secagem, atingindo 0,50 para 70 °C e 0,85 para 60 °C. As amostras a 70 °C estabilizaram com 10 horas de secagem, enquanto as amostras a 60 °C estabilizaram com 21 horas. A temperatura de secagem de 70 °C foi mais eficiente, visto que foi necessário menos de 50% do tempo de secagem em relação a temperatura de 60 °C, sem perdas substanciais de qualidade do produto.

PALAVRAS-CHAVE: *Capsicum baccatum*, conservação, desidratação, teor de água.