

SOUZA, LBA; SILVA, AG; SILVA, NS; SINDEAUX, JPSR; RIGUEIRA, RJA; SILVA, JP. 2024. Análise da qualidade aparente do manjericão em secagem de diferentes temperaturas. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE OLERICULTURA, 57. Anais... Campinas-SP: ABH. ISBN: 978-65-88904-11-4

## **Análise da qualidade aparente do manjericão em secagem de diferentes temperaturas**

**Lucas Bragança Almeida de Souza <sup>1\*</sup>; André Guimarães da Silva <sup>1</sup>; Nayla Souza Silva <sup>1</sup>; Jaan Pedro de Souza Rosa Sindeaux <sup>1</sup>; Roberta Jimenez de Almeida Rigueira<sup>1</sup>; Josiane Pereira da Silva <sup>1</sup>**

<sup>1</sup>UFF – Universidade Federal Fluminense, CEP: 24210-240, Niterói – RJ - Brasil; lbasouza@id.uff.br; andre\_guimaraes@id.uff.br; naylasouza@id.uff.br; jsindeaux@id.uff.br; rjarigueira@id.uff.br; josianeps@id.uff.br

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

### **RESUMO**

O manjericão (*Ocimum basilicum L.*) é uma erva aromática muito popular na culinária por suas propriedades sensoriais e possui propriedades medicinais. Para prolongar a vida deste produto, existem métodos de conservação como a secagem, seja ao ar livre, em estufa ou por liofilização. Diante disto, o objetivo deste trabalho é demonstrar a forma com que o manjericão se comporta com as diferentes temperaturas de secagem, considerando a perda de massa a 80°C, 60°C e 40°C. O manjericão utilizado foi plantado no LABPAS – UFF e colhido em 45 dias após o plantio. Para a secagem, as amostras foram divididas em maços de 100 g que foram alocadas em envelopes de papel devidamente identificados. Para a secagem foi utilizada estufa com a circulação de ar ativada. Durante o processo, a cada duas horas, as amostras foram retiradas para nova pesagem afim de medir a perda de massa, onde foram retiradas após atingirem a estabilidade, que significa uma perda menor ou igual a 0,5 g. A 80°C, a secagem durou 18h e houve perda de 86%; a 60°C, a secagem durou 14h e houve perda de 81% e; a 40°C, a secagem durou 10h e houve perda de 77%. Após a secagem, as amostras foram submetidas a avaliações dos alunos onde houve uma comparação com uma amostra comercial. A avaliação ocorreu através de uma escala simples onde foram avaliados três critérios, cor, aroma e gosto. A ordem de avaliação final foi 60°C, 40°C e 80°C.

**PALAVRAS-CHAVE:** *Ocimum basilicum L.*, aroma, consumo.