

## INTRODUÇÃO

O manjericão (*Ocimum basilicum* L.) é uma erva aromática, muito popular na culinária por suas propriedades sensoriais, também possui propriedades medicinais. Para prolongar a vida deste produto existem métodos de conservação entre eles a secagem, seja ao ar livre, em estufa ou por liofilização.

## METODOLOGIA

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 colhidas em 45 dias após o plantio. Após a colheita os ramos foram separados e higienizados, a limpeza ocorreu com uma solução de 10% de hipoclorito de sódio, logo após foram enxaguadas em água corrente, para após serem secadas no papel absorvente.

Para a secagem as amostras foram divididas em maços de 100g que foram alocadas em envelopes de papel devidamente identificados.

Para o procedimento foi utilizada uma estufa com a circulação de ar ativada. Durante o processo a cada duas horas as amostras foram retiradas para uma nova pesagem afim de medir a perda de massa, elas só foram retiradas da após atingirem a estabilidade, que significa uma perda menor ou igual a 0,5g.

Os resultados foram submetidos a uma verificação de aroma e cor feita pelos alunos do laboratório em comparação com amostras comerciais. 10 alunos responderam às perguntas de comparação que foram as seguintes:

- Qual destas amostras se aproxima mais em aroma e cor da amostra comercial.
- Se você pudesse escolher 1 das amostras para utilizar em casa, qual escolheria?

## RESULTADOS E CONCLUSÕES

A 80°C a secagem durou 18h e houve uma perda de 86%, a 60°C a secagem durou 14h e houve uma 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.

Quanto as perguntas, as respostas foram as seguintes:

**Qual destas amostras se aproxima mais em aroma e cor da amostra comercial?**

80% dos alunos responderam que a 60°C era mais parecida, enquanto 20% a 40°C.

**Se você pudesse escolher 1 das amostras para utilizar em casa, qual escolheria?**

50% dos alunos responderam 60°C, 40% dos alunos responderam 40°C e 10% dos alunos responderam 80°C.

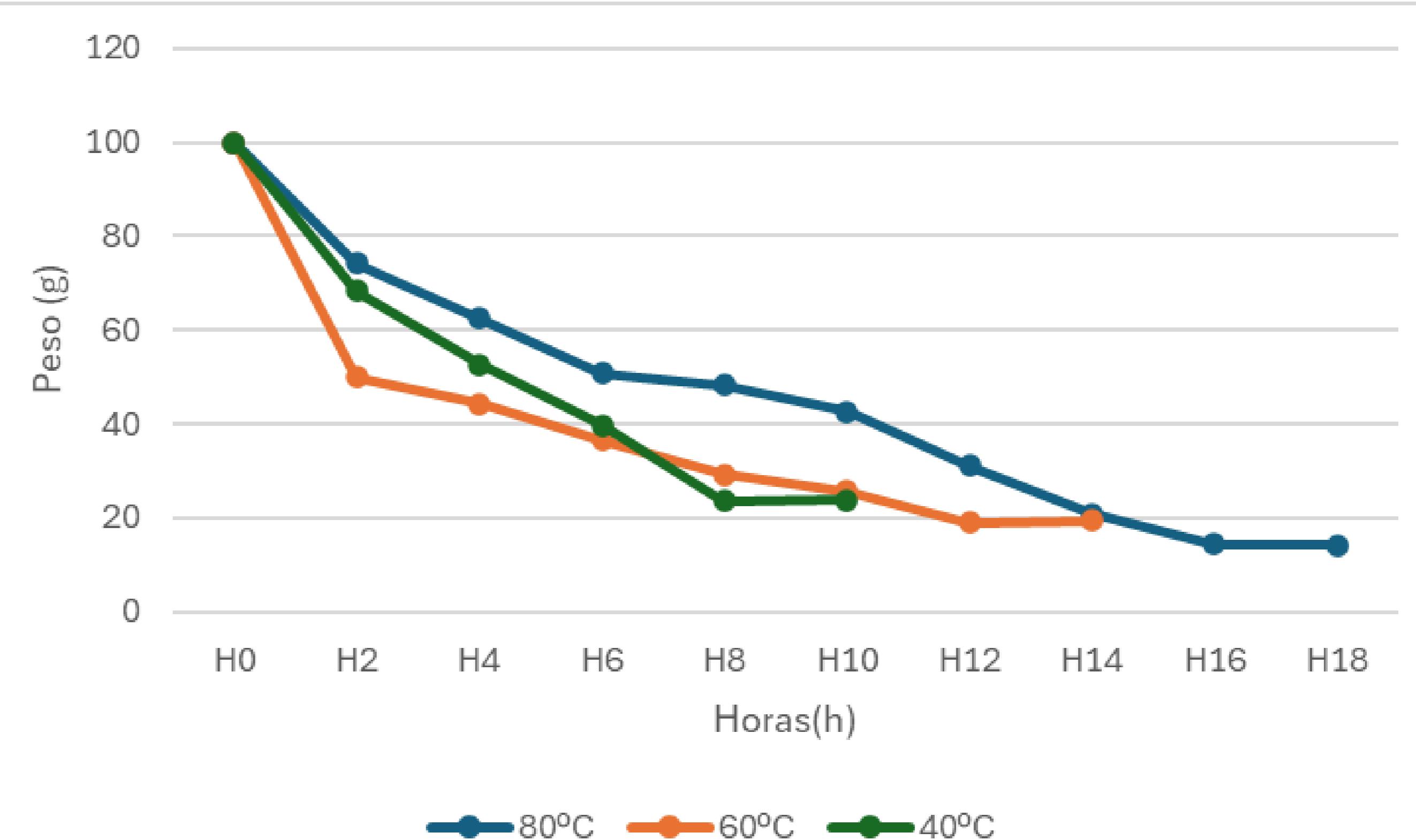


Gráfico 1. Perda de massa do manjericão durante a secagem

A ordem de avaliação final foi 60°C como a melhor avaliada, 40°C como a segunda melhor avaliada e 80°C como a pior avaliada.

## AGRADECIMENTOS

Agradeço a Universidade Federal Fluminense (UFF) por todo o suporte, a FAPERJ pela oportunidade de possuir uma bolsa de iniciação científica e a meus amigos e colegas do LTPC e LABPAS – UFF pelo apoio em minha pesquisa.