



# 277 – 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> UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, CAMPUS PRAIA VERMELHA, RJ

## INTRODUÇÃO

O manjerição (Ocimum basilicum L.)   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 manjeri  o se comporta com as diferentes temperaturas de secagem, considerando a perda de massa a 80 C, 60 C e 40 C.

O manjeri  o 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 comercia.
- 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.

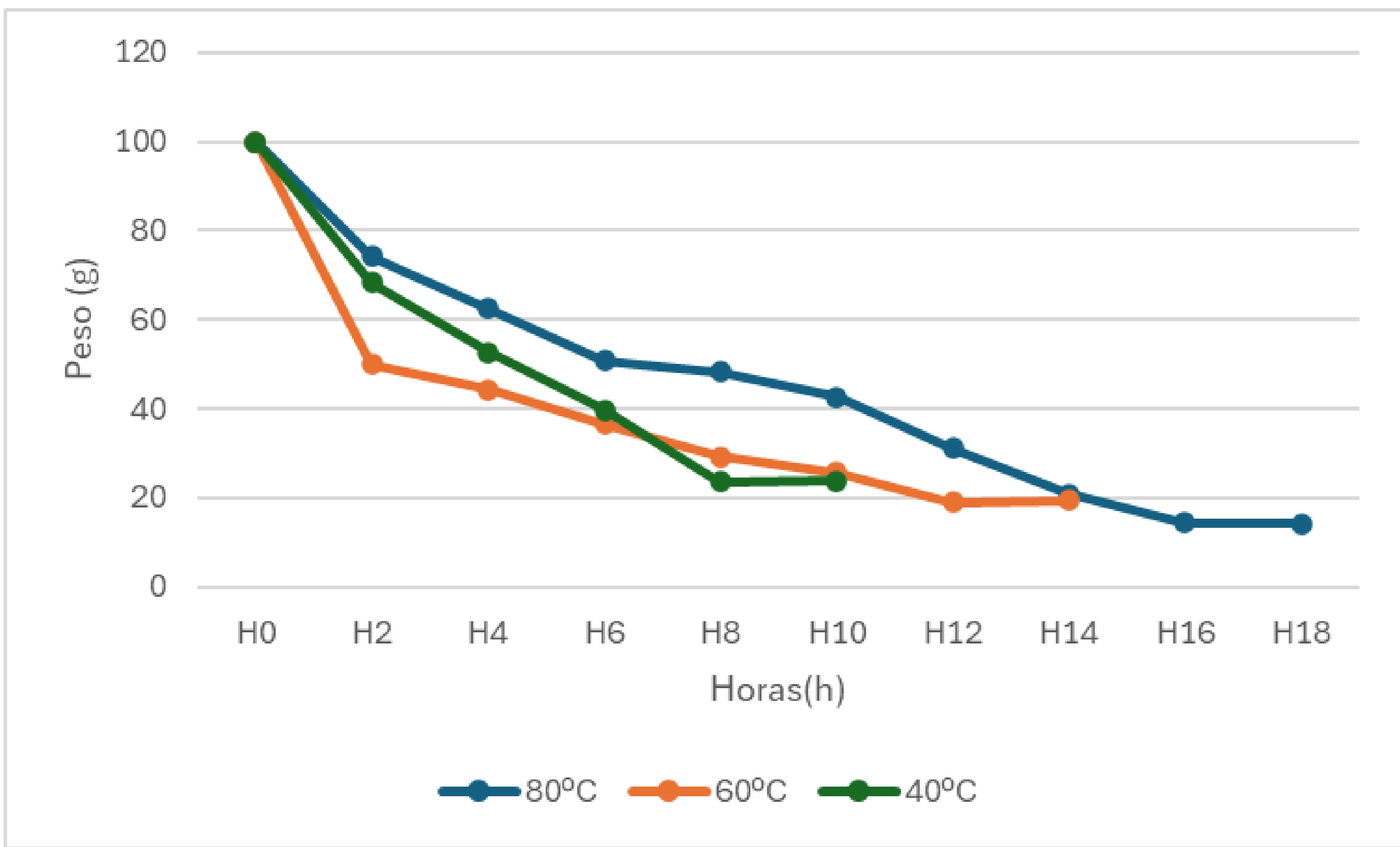
Quanto as perguntas, as respostas foram as seguintes:

**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 manjeri  o 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.