

AVALIAÇÃO DA COR DE CHIPS DE CENOURA E INHAME ELABORADOS POR DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA E SECAGEM CONVECTIVA



Wanderson G. Lima, Rafaela M. Araújo, Ulisses R. Alencar, Renata C. Reis, Prof. Diva M. Garcia
Instituto Federal de Goiás – Campus Aparecida de Goiânia (62) 3507-5950 E-mail: diva.garcia@ifg.edu.br



Introdução

A desidratação osmótica (DO) consiste na imersão do alimento inteiro ou fatiado em solução hipertônica visando reduzir sua umidade, sendo muito utilizada como pré-tratamento na secagem convectiva de hortaliças. Uma das formas de aplicações deste método está na produção de chips desidratados. É preciso conhecer alguns fatores que possam influenciar na qualidade do produto, especialmente no que diz respeito à sua aparência, sendo representada pela cor.

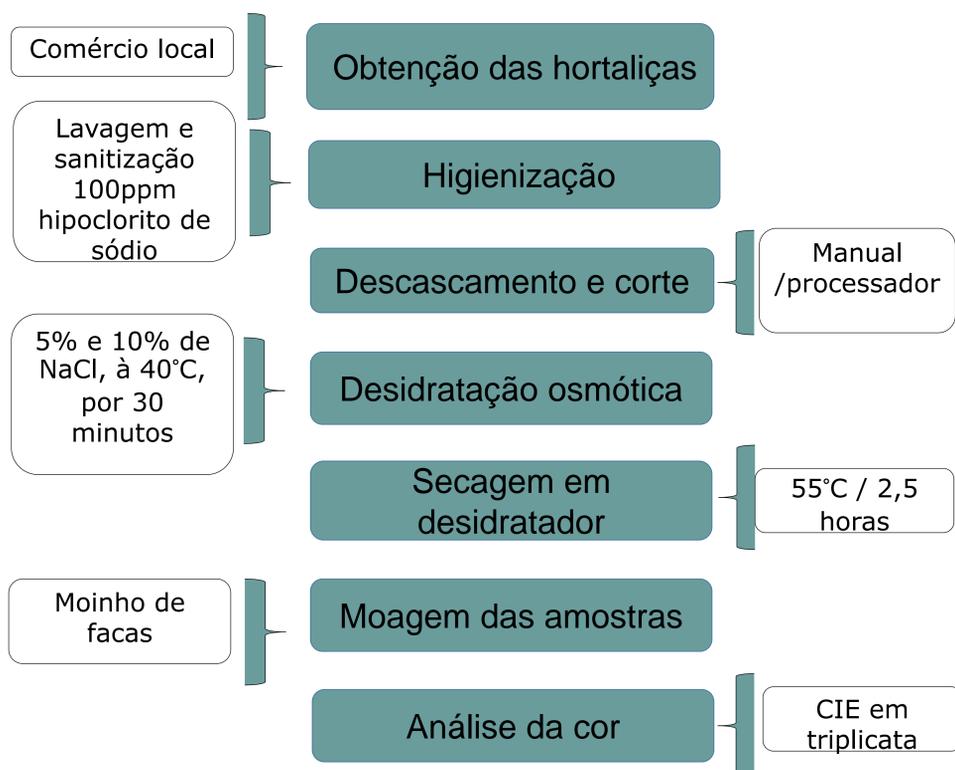
Objetivos

Objetivou-se neste trabalho avaliar o efeito da concentração de NaCl nos parâmetros de cor (L^* , a^* e b^*) de chips de cenoura e inhame elaborados por DO e secagem convectiva.

Público

Este trabalho se dedica à agroindústria de alimentos, especificamente à produção de hortaliças desidratadas.

Metodologia



Resultados

Tabela 1 - Análise da cor dos chips segundo as escalas L (luminosidade), a^* (vermelho/verde) e b^* (amarelo/azul)

Chips* (%sal)	L	a^*	b^*
Cenoura 0	66,1±0,17	36,07±0,8	32,5±0,85
Cenoura 5	80,13±0,31	17,87±0,25	23,33±0,31
Cenoura 10	85,63±0,57	10,37±0,64	19,63±0,15
Inhame 0	87,27±0,29	1,97±0,31	11,23±0,57
Inhame 5	86,47±0,29	2,33±0,31	13,03±0,49
Inhame 10	87,8±0,44	2,27±0,68	10,07±0,42

Houve um aumento no L^* dos chips de cenoura e um decréscimo no a^* e b^* , indicando perda das cores vermelha e amarela. Ao contrário dos chips de inhame, que apresentaram maiores valores de L^* , e com relação aos valores de a^* e b^* predominou a sua cor característica.

Conclusão

- Houve maior instabilidade dos carotenoides às reações de oxidação que ocorreram durante o processamento.
- Os chips de inhame teve maior estabilidade às reações de escurecimento enzimático.
- A cenoura necessita passar por um tratamento antes da DO, como prevenção à oxidação dos carotenoides.

Fotos Diversas

