



SECAGEM CONVECTIVA DE CAQUI E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Marco, M¹., Marco, D¹., Batista, L. M.²

¹Estudante, Curso Tecnologia em Alimentos, IFRS *campus* Bento Gonçalves, Av. Osvaldo Aranha, 540, CEP 95700-000, Bento Gonçalves, RS, e-mail: morganademarco@gmail.com

²Eng.º de Alimentos, Prof. Doutor, IFRS *campus* Bento Gonçalves, Av. Osvaldo Aranha, 540, CEP 95.700-000, Bento Gonçalves, RS. Fone (54) 3455-3200.

O caqui (*Diospyrus kaki*) é um fruto delicado e degustado basicamente *in natura*, concentrando boas quantidades de vitaminas A, B e C. Visando um aumento da vida útil desse fruto e a oferta de um produto diferenciado no mercado, o presente trabalho teve por objetivo a secagem de caqui em secador de bandejas e avaliação das características físicas e da composição físico-química do produto desidratado. O fruto descascado foi fatiado em dois tipos de cortes longitudinais (1/4 e 1/8) e submetido a duas temperaturas de secagem (60°C e 80°C). As dimensões das fatias de caqui foram medidas antes e depois do processo de desidratação. As análises físico-químicas foram realizadas no fruto *in natura* e no produto desidratado, sendo elas: umidade, sólidos totais, cinzas, proteínas, pH e fibras. Os frutos foram desidratados até umidade de aproximadamente 17% b.u. A condição de secagem com temperatura de 80°C produziu caquis desidratados em tempo inferior à condição de secagem de 60°C, porém os frutos expostos a maior temperatura apresentaram fatias escuras e enrugadas, com aspecto visual desagradável. Os frutos que foram submetidos ao corte 1/8 apresentaram tempo de secagem inferior ao tipo de corte 1/4. Analisando visualmente os produtos desidratados, a forma que teve melhores características durante a secagem foi aquela em que o fruto foi cortado em fatias 1/8 e desidratado à temperatura de 60°C. Todas as dimensões sofreram encolhimento, porém a que teve menor alteração foi a dimensão que indicava o comprimento da fatia. Os resultados mostraram incremento em todas as características físico-químicas avaliadas para o caqui desidratado em comparação ao caqui *in natura*, não havendo diferenças significativas entre os tratamentos aplicados. Os resultados obtidos demonstraram que o caqui é um fruto que apresenta boas características para o processo de desidratação.

Agradecimentos: FAPERGS e IFRS-BG