

## 1 Cinética de secagem de tomate cereja

2  
3 **Emanuel Neto Alves de Oliveira<sup>1</sup>; Elisabete Piancó de Sousa<sup>1</sup>; Natieli Piovesan<sup>1</sup>;**  
4 **Thamirys Lorraine Santos Lima<sup>1</sup>; Danielle Martins Lemos<sup>2</sup>**

5  
6 <sup>1</sup>IFRN – Campus Pau dos Ferros. BR 405, S/N, CEP: 59.900-000, Pau dos Ferros – RN,  
7 emanuel.oliveira@ifrn.edu.br, elisabete.pianco@ifrn.edu.br, thamirys.lorraine@ifrn.edu.br

8 <sup>2</sup>IFAL – Campus Batalha. Av. Afrânio Lages n° 391, CEP: 57.420-000, Batalha – AL,  
9 danielle.lemos@ifal.edu.br

### 10 11 RESUMO

12  
13 O tomate cereja é um tipo varietal de tomate que tem destaque na mesa do brasileiro e é  
14 muito apreciado, seja *in natura* em saladas ou em forma de molhos para massas. No  
15 entanto, tipo varietal é bastante perecível e requer mais cuidados nos processos pós-  
16 colheita de modo a evitar perdas da qualidade e da quantidade do produto. A produção  
17 de tomate desidratado é uma alternativa para reduzir as suas perdas pós-colheita quando  
18 essas perdas são devidas à falta de mercado para o produto fresco, principalmente no  
19 pico da safra. Objetivou-se com a pesquisa estudar a cinética de secagem de tomate  
20 cereja para a obtenção do produto desidratado. Foram utilizados tomates cerejas obtidos  
21 no mercado varejista da cidade de Pau dos Ferros, RN. Os tomates foram higienizados,  
22 cortados ao meio e dispostos em bandejas em camada fina, que foram levadas para  
23 desidratação em estufa com circulação forçada de ar (60 °C e 70 °C) e velocidade do ar  
24 de 1,5 m/s. As amostras foram pesadas regularmente a cada de 60 min até peso  
25 constante para determinação da cinética de secagem. Os teores iniciais e finais de água  
26 foram verificados e, com os valores de perda de massa, as razões de teor de água (RX) e  
27 as curvas de razão de água foram traçadas em função do tempo. A RX teve um maior  
28 pico de queda nas primeiras 6 h de secagem chegando a 0,38 para as amostras  
29 submetidas à secagem em 70 °C e a 0,78 para as amostras em 60 °C. Com 15 h de  
30 secagem, as amostras em 70 °C começaram a se estabilizar enquanto aquelas em 60 °C  
31 se encontravam com RX de 0,33, entrando em estabilização apenas com 21 h. A  
32 secagem artificial a 70 °C foi a mais eficiente para desidratação do tomate cereja, visto  
33 que proporcionou menos tempo de secagem quando comparado com a temperatura de  
34 60 °C.

35  
36 **PALAVRAS-CHAVE:** *Solanum lycopersicum* L. var. cerasiforme, desidratação,  
37 secagem artificial.