

## 1 **Secagem convectiva da beringela em cubos**

2  
3 **Bruno Fonsêca Feitosa<sup>1</sup>; Elisabete Piancó de Sousa<sup>2</sup>; Emanuel Neto Alves de**  
4 **Oliveira<sup>2</sup>; Regilane Marques Feitosa<sup>3</sup>; Renato Costa da Silva<sup>4</sup>**

5  
6 <sup>1</sup>UNICAMP – Campus Campinas. Rua Monteiro Lobato, n° 80, CEP: 13.083-862, Campinas – SP,  
7 brunofonsecafeitosa@live.com

8 <sup>2</sup>IFRN – Campus Pau dos Ferros. BR 405, S/N, CEP: 59.900-000, Pau dos Ferros – RN,  
9 emanuel.oliveira@ifrn.edu.br, elisabete.pianco@ifrn.edu.br

10 <sup>3</sup>IFAL – Campus Batalha. Av. Afrânio Lages, n° 391, CEP: 57.420-000, Batalha – AL,  
11 regilanemarques@gmail.com

12 <sup>4</sup>UFCG – Campus Campina Grande. Rua Aprígio Veloso, n° 882, CEP: 58428-830, Campina Grande –  
13 PB, renanocosta@gmail.com

### 14 15 16 **RESUMO**

17  
18 A berinjela (*Solanum melongena* L) é uma originária da Índia em que os principais  
19 estados brasileiros que cultivam são Rio de Janeiro, São Paulo e Paraná. Algumas das  
20 características são o sabor amargo, a polpa fibrosa, elástica e o alto teor de água. Entre  
21 as alternativas para favorecer a conservação e aumentar a estabilidade desse alimento  
22 está a secagem. Por isso, esse estudo teve como objetivo aplicar a tecnologia de  
23 secagem para conservação de berinjelas em cubos através de secador de Leito-Fixo,  
24 com circulação de ar forçada. Foi empregada a temperatura de 60 °C e velocidade do ar  
25 de 1 m/s até peso constante. As medições do teor de água foram realizadas no intervalo  
26 de tempo de uma a duas horas. O teor de água inicial foi de 62,50% (B.u) e o final, após  
27 secagem, foi de 22,05% (B.u). O tempo de secagem foi de 780 min. Constatou-se que a  
28 retirada da água livre foi mais significativa com o aumento do tempo de secagem.  
29 Também ocorreu encolhimento do material, escurecimento oriundo do processo de  
30 remoção/desidratação e redução da massa em função do tempo de exposição ao ar  
31 quente. Portanto, a secagem da berinjela em cubos pode ser uma alternativa para a  
32 agregação de valor dessa hortaliça, possibilitando o aumento de sua vida útil e a  
33 possível ampliação do consumo.

34  
35 **PALAVRAS-CHAVE:** *Solanum melongena* L., conservação, desidratação, teor de  
36 água.