



**CINÉTICA DE SECAGEM DA CASCA DE MARACUJÁ AMARELO (*Passiflora edulis*) E AVALIAÇÃO CENTESIMAL DA FARINHA.**

Andrade, J. K. S.<sup>1</sup>, Silva, G. F. da<sup>2</sup>, Santos, J. A. dos<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Departamento de Tecnologia de Alimentos – Universidade Federal de Sergipe – São Cristóvão, Sergipe, e-mail: [juhandradi@gmail.com](mailto:juhandradi@gmail.com)

<sup>2</sup>Laboratório de Tecnologias Alternativas – Universidade Federal de Sergipe – São Cristóvão, Sergipe.

Neste presente trabalho, estudou-se a viabilidade de aproveitamento da casca de maracujá amarelo adquirida em uma unidade processadora de suco. Os resíduos foram desidratados em um secador convectivo, com finalidade de estudar as melhores condições de secagem nas temperaturas de 50, 60 e 70° C, cujas leituras foram feitas em período de 20 minutos, em uma balança semi-analítica até peso constante. Posteriormente, as cascas secas foram moídas para obtenção de farinha da casca. Em seguida, foi realizada a composição centesimal de farinha da casca de maracujá amarelo. Os resultados experimentais obtidos através da curva de cinética de secagem foram ajustados aos modelos matemáticos de Brooker, Lewis, Fick e dos Resíduos Sucessivos, utilizando-se regressão não-linear. Para todas as temperaturas avaliadas, os parâmetros das equações apresentaram coeficientes de correlação (R<sup>2</sup>) superiores a 0,9718, porém, os resultados indicam que o modelo de Brooker obteve os melhores ajustes dos parâmetros ao processo de secagem na temperatura de 70°C, cujo coeficiente de correlação foi igual a 0,9804. Em relação à composição centesimal, a farinha apresentou um teor de água de 11,84±0,16%; 0,54±0,01 de atividade de água; 5,19±0,02% de cinzas; 5,72±0,61% de proteínas; teor de lipídeos 1,40±0,01% e 28,82±0,37% de fibra bruta. A partir dos resultados obtidos, pode-se concluir que o modelo matemático de Brooker foi o que obteve melhor ajuste dos parâmetros ao processo de secagem na temperatura de 70°C, podendo ser utilizado na estimativa das curvas de secagem da casca de maracujá amarelo. Em relação à avaliação centesimal, pode-se concluir que a farinha da casca do maracujá amarelo apresenta um alto índice de fibra bruta na sua composição.

**Agradecimentos:** COPES, PIBIC e INCT-Frutos Tropicais