

Cinética de secagem de pimentão verde: obtenção do produto em pó

Emanuel Neto Alves de Oliveira¹; Elisabete Piancó de Sousa¹; Bruno Fonsêca Feitosa²; Danielle Martins Lemos³; Dyego da Costa Santos¹

¹IFRN – Campus Pau dos Ferros. BR 405, S/N, CEP: 59.900-000, Pau dos Ferros – RN, emanuel.oliveira@ifrn.edu.br, elisabete.pianco@ifrn.edu.br, dyego.santos@ifrn.edu.br

²UNICAMP – Campus Campinas. Rua Monteiro Lobato, n° 80, CEP: 13.083-862, Campinas – SP, brunofonsecafeitosa@live.com

³IFAL – Campus Batalha. Av. Afrânio Lages, n° 391, CEP: 57.420-000, Batalha – AL, danielle.lemos@ifal.edu.br

RESUMO

A secagem tem sido muito utilizada para viabilizar o aproveitamento da produção de hortaliças, sendo empregada como uma técnica de conservação. O pimentão (*Capsicum annuum* L.) é uma hortaliça perecível devido ao elevado teor de água. Logo, a desidratação na forma de pó pode ser uma alternativa para prolongar a sua vida útil, reduzir as perdas nos picos de safra e aproveitar o excedente da produção. Objetivou-se com a pesquisa estudar a cinética de secagem de pimentão verde para obtenção do produto em pó. Foram utilizados pimentões adquiridos no mercado varejista do município de Pau dos Ferros, RN. As amostras foram higienizadas e cortadas em forma de argolas, com espessuras de 0,5 cm. A determinação da cinética de secagem em camada fina foi realizada utilizando estufa com circulação forçada de ar (60 °C e 70 °C) e velocidade do ar de 1,5 m/s. As amostras foram dispostas em bandejas perfuradas e as pesagens foram realizadas a cada de 60 min até peso constante. Posteriormente, o produto foi triturado em moinho de facas para obtenção do pó. Os teores de água inicial e final foram verificados, as razões de água (RX) e as curvas de razão de água em função do tempo foram traçadas. A RX teve um maior pico de queda nas primeiras 5 h de secagem, atingindo 0,52 para 70 °C e 0,90 para 60 °C. As amostras a 70 °C estabilizaram com 11 h de secagem, enquanto as amostras a 60°C estabilizaram com 23 h. A temperatura de secagem de 70 °C foi mais eficiente, visto que foi necessário menos de 50% do tempo de secagem em relação à temperatura de 60 °C.

PALAVRAS-CHAVE: *Capsicum annuum* L., conservação, desidratação, teor de água.