

1 Cinética de secagem de tomate cereja

2
3 **Emanuel Neto Alves de Oliveira¹; Elisabete Piancó de Sousa¹; Natieli Piovesan¹;**
4 **Thamirys Lorraine Santos Lima¹; Danielle Martins Lemos²**

5
6 ¹IFRN – 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 ²IFAL – 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.