Engenharia de Alimentos

Estudo da industrialização de alimentos: novas técnicas de conservação

QUEZIA HAPUQUE SOUZA - Quezia Hapuque Souza - 7° módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA, quezia.souza3@estudante.ufla.br

ALEXANDRE DE PAULA PERES - Alexandre de Paula Peres - Professor do Departamento de Ciência dos Alimentos, UFLA - peres@ufla.br - Orientador - Orientador(a)

Resumo

Este projeto, visou-se estudos bibliográficos sobre a batata yacon (Smallanthus sonchifolius) e os processos de desidratação osmótica e secagem, a batata yacon possui propriedades benéficas devido sua ação prebiótica e limitadora do índice glicêmico,devido conter carboidratos de reserva como os frutooligossacarídeos (FOS) (MENDONÇA, 2014). A desidratação osmótica é uma técnica utilizada há muitos anos para a conservação de alimentos, sendo um dos métodos mais apropriados para obtenção de produtos com perda de umidade inicial de 20% a 50%, promovendo poucas alterações na cor, textura e valor nutricional (ANDRADE et al., 2007; FERRARI et al., 2005). A remoção de água de um alimento total ou parcial, ocasiona a inibição do desenvolvimento de microrganismos, a prevenção de reações bioquímicas que favorecem a deterioração, baixos custos na embalagem, armazenamento e transporte, gerando o aumentando a vida de prateleira de diversos produtos (PARK e BIN, 2002). As vantagens da conservação pelo processo de desidratação é que as mesmas podem ser consumidas durante todo o ano devido, além da facilidade no transporte, armazenamento e exportação.Além do produto possuir características semelhantes aos produtos in natura, apresentam baixo custo e alta qualidade, atraindo os consumidores e estabelecimentos que os vendem como produtos diferenciais (VASCONCELOS, 2010).

Palavras-Chave: Secagem, Indústria, Desidratação Osmótica,.
Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: https://youtu.be/4E3F2iGSOdA