

Agronomia - BIC JÚNIOR

Eficiência da estufa, air fryer e micro-ondas na secagem da polpa de abacate cv. 'Hass

Gabriel Rodolfo Da Silva - 3º ano do ensino médio – Escola Estadual Doutor João Batista Hermeto (E.E.DR.J.B.H), bolsista BIC Júnior

Fabiano Luis De Souza Filho - Doutorando em Fitotecnia - Universidade Federal De Lavras (UFLA).

Jucimar Moreira De Oliveira - Doutorando em Fitotecnia - Universidade Federal De Lavras (UFLA).

Ellen Verginio - Bolsista Bic Júnior

Rafael Pio - Professor do Departamento de Agricultura, ESAL, UFLA

Pedro Maranhã Peche - Pós-graduação em Agronomia/Fitotecnia, DAG, ESAL, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

No Brasil o consumo do abacate (*Persea americana* Mill.) é expressivo, principalmente in natura e, de forma crescente, através do azeite. Atualmente, esse óleo possui elevado valor comercial em virtude da reduzida produção mundial, despertando interesse por metodologias que permitam a determinação rápida de sua qualidade. Na literatura, ainda são escassos os métodos práticos e acessíveis para quantificar o percentual de matéria seca do abacate, parâmetro que constitui a principal forma de definir o ponto de colheita e que também pode ser utilizado como método indireto para a estimativa do teor de óleo. Diante desse cenário, objetivou-se estudar e comparar a eficiência de três métodos de secagem da polpa do abacate estufa, air fryer e forno de micro-ondas visando propor uma alternativa mais econômica e prática para a determinação do ponto de colheita. O experimento foi conduzido no laboratório de fruticultura do Departamento de Agricultura da Universidade Federal de Lavras, em Lavras-MG, utilizando-se a cultivar 'Hass'. Amostras de 10 g de polpa foram pesadas em cadinhos previamente numerados e tarados, em balança semianalítica, e submetidas a diferentes métodos de secagem. Na estufa, a polpa foi seca a 105 °C por 4 h, sendo posteriormente mantida em dessecador até esfriar e pesada até obtenção de massa constante. No micro-ondas, a polpa homogeneizada foi distribuída em camadas de 5 mm em prato rotativo, operando a 80% da potência, com secagem média de 9 min e pausa de 3 min para homogeneização. Para a air fryer, as polpas (10 g) foram acondicionadas em formas sobre papel manteiga, inseridas no cesto da fritadeira elétrica, nove por ciclo. Os dados foram submetidos à análise de variância, e as médias comparadas pelo teste de Tukey (5%). Observou-se que, para amostras picadas e fatiadas, a air fryer apresentou diferenças significativas no teor de umidade; para micro-ondas e air fryer houve efeito marcante em frutos fatiados; e, apenas na estufa, não se verificaram diferenças estatísticas entre os cortes. Concluiu-se que amostras picadas apresentaram menor teor de umidade no micro-ondas e air fryer em relação às fatiadas; a estufa promoveu secagem uniforme, independente do corte; e a air fryer, nas condições testadas, não é recomendada por resultar em maior teor de umidade residual e menor qualidade final das amostras.

Palavras-Chave: Eficiência da estufa, Air fryer , Secagem da polpa de abacate.

Instituição de Fomento: Fapemig

Link do pitch: <https://youtu.be/O6EV9piX0pA>