

DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA E SECAGEM DE CUBIU (*Solanun sessiliflorum* Dunal)

Suelen Siqueira Dos Santos (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ), Luciana Alves Da Silva Tavone (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ), Kauyze Matos Nascimento (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ), Carolina Moser Paraíso (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ), Grasielle Scaramal Madrona (UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ), Rosalinda Arévalo Pinedo (UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS); E-mail: suelensiqueira.eng@gmail.com

O Cubiu (*Solanun sessiliflorum* Dunal) é uma fruta originária da Amazônia, tem sabor ácido e aroma característico e agradável, por ser um fruto exótico é muito apreciado tanto para consumo in natura ou processado como sucos, doces e geleias. O objetivo do presente estudo foi desidratar osmoticamente, secar e caracterizar a fruta de Cubiu. Os frutos de cubiu foram higienizados, sanitizados, descascados, cortados em fatias e imersos em soluções de sacarose a 50 e 60 °Brix (S50 e S60) mantendo a proporção 1:10 fruta:solução, por 24 horas a temperatura de 25 °C. Posteriormente foram levados à secagem em estufa com circulação de ar a temperatura de 60 °C. Foram realizadas análises de umidade, atividade de água (Aw), pH, acidez e sólidos solúveis (°Brix) na polpa da fruta e nas amostras a 50 e 60 °Brix. A polpa de cubiu apresentou 92,12% de umidade, após a secagem menores valores foram obtidos, sendo que a amostra S60 apresentou umidade menor (22,73%) que S50 (23,26%), isso porque quanto maior a concentração de sólidos na solução açucarada, maior a retirada de umidade da amostra. Em relação à Aw, a polpa apresentou 0,99 e após desidratação houve redução da Aw, 0,81 e 0,82 para as amostras S50 e S60, respectivamente, não havendo diferença significativa entre elas. A redução da atividade de água da fruta é importante, pois em Aw entre 0,6 e 0,85 a maioria das bactérias não são capazes de se desenvolver. O processo de desidratação não influenciou na acidez, entretanto no pH houve redução significativa de 3,12 inicial para 2,88 em S50 e 2,97 em S60. Com relação ao teor de sólidos solúveis, inicialmente a polpa da fruta apresentou 4,8 °Brix, a imersão em soluções açucaradas aumentou, como esperado, o teor de sólidos nas amostras, 21 °Brix para a amostra S50 e 30 °Brix para S60. Esse fato pode estar correlacionado à umidade das amostras, quanto maior a concentração de sólidos na solução açucarada, maior a

retirada de umidade e conseqüentemente maior teor de sólidos na mesma. Portanto, a desidratação osmótica combinada com a secagem pode ser utilizada como uma alternativa para a conservação e aumento da vida útil dessa fruta, com a redução de umidade, da atividade de água e o aumento do teor de sólidos solúveis, a fruta fica menos propícia ao crescimento microbiano.

Palavras-chave: conservação, atividade de água, sólidos solúveis, vida útil