



Título

DESIDRATAÇÃO DE VEGETAIS COM DESENVOLVIMENTO DE SOPA INSTANTÂNEA

Autor(es)

- 1 - MARCEL DE CAMPOS OLIVEIRA
- 2 - AMELIA ELENA TERRILE

Descrição do(s) Autor(es)

- 1 - ALUNO GRAD. UNOPAR
- 2 - DOCENTE UNOPAR

Resumo

Esse estudo buscou utilizar os conhecimentos sobre as possibilidades de industrialização de vegetais, considerando as diversas etapas envolvidas em cada tipo de processamento. Selecionar o processo mais adequado para a industrialização de vegetais, especificando os equipamentos envolvidos e estabelecendo os controles necessários para garantir a qualidade desejada. O método de secagem utilizado é o de circulação forçada de ar quente, que se aplica na desidratação de produtos em pedaços, como frutas e hortaliças em geral. O advento da tecnologia de alimentos proporcionou o aperfeiçoamento da secagem de alimentos e possibilitou sua aplicação em larga escala, disponibilizando para as indústrias de alimentos um método, inicialmente empírico de conservar os alimentos perecíveis. Os efeitos da desidratação nos alimentos são vários, sendo o mais importante aquele que possibilita o aumento de sua vida útil. Retirando-se a água do alimento, retira-se o nutriente essencial para o desenvolvimento microbiano e, assim, impede-se o desenvolvimento de microrganismos que deterioram o alimento. Outro efeito importante é a diminuição de peso e volume, facilitando operações logísticas de armazenamento, transporte e distribuição, especialmente para populações assistidas por programas sociais ou em unidades de alimentação coletiva, contribuindo assim, para vida útil dos vegetais desidratados e servindo como coadjuvante para o desenvolvimento de sopas instantâneas. A manutenção das características sensoriais do produto seco após a reidratação é outro fator importante na utilização da tecnologia de secagem.