



INSTITUTO FEDERAL  
Sertão Pernambucano | Campus  
Petrolina

# XVI JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

07 e 08/10

ISSN: 2447-7435

## **Determinação de parâmetros físicos e físico-químicos após tratamento osmótico de banana prata (*Musa Sapientum*)**

Adriana Honorato de Souza<sup>1</sup>; Francisco das Chagas de Sousa<sup>2</sup>; Josiana de Souza Camilo<sup>3</sup>.

1-Orientando - Campus Salgueiro- e-mail para contato: adriana honorato98@gmail.com.br;

2- Orientador - Campus Salgueiro e-mail para contato: francisco.chagas@ifsertao-pe.edu.br;

3- IF Sertão campus Salgueiro;

### **RESUMO**

A comercialização e o consumo de frutas dão-se predominantemente na forma *in natura*. Por serem perecíveis, logo se deterioram. Uma forma de prolongar o tempo de disponibilidade de frutas é por meio do processamento. A desidratação osmótica consiste na imersão de frutas em soluções de sacarose concentradas. O trabalho se propõe a estudar o efeito de soluções de sacarose na desidratação osmótica de banana prata, e as alterações nas características nutricionais e físicas do alimento. A banana *in natura* foi caracterizada físico-quimicamente através das análises de: umidade, brix, acidez titulável, açúcares, cinzas e vitamina C. As imersões foram feitas em soluções de 40 e 60 °C por 1, 2 e 3h. Para os tempos de 2 e 3h foram analisadas as características físico-químicas e parâmetros físicos de: ganho de sólidos, perda de água e perda de peso. Para a caracterização físico-química após a desidratação os parâmetros alterados foram: umidade, Brix, cinzas e vitamina C, resultados já esperados devido à incorporação de sólidos e também a desidratação. A melhor condição para ganho de sólidos foi para 2h de imersão em solução de 60 °Brix. Nessa condição foi obtido 12,41% em ganho de sólidos. A melhor condição para perda de peso foi 60 °Brix, por 2h, com valor de 14,93%. Em relação às características nutricionais da banana após o tratamento osmótico, houve uma perda na quantidade de Vitamina C, o que já era esperado. Uma vantagem desse tratamento é a incorporação de sólidos, que oferece melhor qualidade organoléptica ao alimento. Para os parâmetros físicos após o tratamento osmótico obteve-se valor razoável para a perda percentual de água. Entretanto, a perda de peso não foi tão considerável para trabalhos registrados na literatura.

**Palavras-chave:** Desidratação osmótica; Caracterização físico-química; Parâmetros físicos.

**Modalidade:** PIBIC

**Campus:** Salgueiro