

## INFLUÊNCIA DA CONCENTRAÇÃO DO XAROPE NA DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DE CARAMBOLA (*Averrhoa carambola* L.)

CARVALHO, A. V.(1); OLIVEIRA, J. A. R.(2); MARTINS, L. H. S.(2); SOUZA, L. Q.(2); MOREIRA, D. K. T.(2); VASCONCELOS, M. A. M.(1). (1) Laboratório de Agroindústria, Embrapa Amazônia Oriental, Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, CEP: 66095-100, Belém, PA, Brasil; (2) Universidade do Estado do Pará – CCNT, Trav. Dr. Enéas Pinheiro, n.2626, CEP: 66095-100, Belém, PA, Brasil. E-mail: johnattrocha@yahoo.com.br

A caramboleira é nativa da Ásia tropical. Os frutos, embora ácidos, são ocasionalmente consumidos na forma natural, sendo mais comum seu uso no preparo de refrescos ou fabricação de doces tipo compota ou geléia. Porém, demonstra potencial tecnológico, principalmente quando a este forem aplicados processos tecnológicos adequados que possam aumentar sua vida de prateleira e ainda agregar valor aos mesmos. A desidratação osmótica de alimentos consiste na remoção parcial de água pela pressão osmótica, diminuindo, assim a atividade de água e aumentando sua estabilidade. O objetivo deste trabalho foi determinar parâmetros do processo de desidratação osmótica, como pré-tratamento a uma posterior secagem de frutos da caramboleira, previamente fatiados, além de avaliar a influência de diferentes concentrações da solução osmótica (50, 60 e 70°B) nas características físico-químicas e sensoriais do produto. Observou-se para as fatias desidratadas a 70°B, uma redução da  $A_w$  (0,98), quando comparadas aos frutos *in natura*. Após a secagem em estufa a 60°C, os frutos apresentaram valores médios de  $A_w$  de 0,65. Quanto à incorporação de sólidos, verificou-se, para as amostras desidratadas em solução a 70°B, valores significativamente superiores (55,23%) quando comparados aos tratamentos a 60°B (50,23%) e 50°B (50,11%). Após a desidratação osmótica, observou-se significativa perda de peso para os três tratamentos, com valores variando de 14,31 a 21,49%, porém não sendo verificada diferença estatística entre os mesmos. A análise sensorial do produto final (desidratado osmoticamente e seco até  $A_w$  inferior a 0,70), apresentou boa aceitabilidade para todos os tratamentos (50, 60 e 70°B). Para as amostras desidratadas a 70°B, observou-se as maiores notas, correspondendo a valores entre “gostei moderadamente” e “gostei muito”. O processo estudado é uma boa alternativa para conservação da carambola, tecnicamente simples, de custo relativamente baixo, além de ser um produto conveniente, já que não exige do consumidor nenhum tipo de preparo.