

AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE SECAGEM DE AMENDOAS FERMENTADAS DE CUPUAÇU (*Theobroma grandiflorum*) EM ESTUFA SOLAR. SERRA, A. V. S.(1); NOGUEIRA, B. S. S.(2); VASCONCELOS, M. A. M.(3); AGUIAR, O. J. R.(3); PEREIRA, P. C. G.(4); (1) UFRA - Universidade Federal Rural da Amazônia, Av. Presidente Tancredo Neves, nº2501, Bairro Montese, Caixa Postal 917, CEP.66.077-530, Belém, Pará, Brasil. (2) Escola Agroindustrial "Juscelino Kubitschek de Oliveira", km 18 da BR-316, Marituba., PA, Brasil. (3) Laboratório de Agroindústria, Embrapa Amazônia Oriental, Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, 66095-100, Belém, PA, Brasil. (4) Universidade do Estado do Pará, Travessa Enéas Pinheiro nº2626, Marco, 66095-100, Belém, Pará, Brasil.

O fruto do cupuaçuzeiro é aproveitado de diferentes formas, sendo a mais comum a utilização da polpa na produção de suco. Outras maneiras de aproveitamento da polpa é na produção de sorvete, doces, balas, licor e geléias. Pesquisas demonstram a possibilidade de se obter um produto similar ao chocolate, utilizando-se as sementes do cupuaçu, as quais, de acordo com a literatura, possuem características que são descritas como apropriadas para a fabricação do chocolate. Para alcançar esse objetivo, existe a necessidade de realizar fermentação e secagem do material, etapas que são essenciais para o desenvolvimento de sabor e aroma apropriados para obtenção do análogo ao chocolate, as quais podem ser realizadas de diferentes formas. Com o objetivo de se avaliar o processo de secagem solar, utilizou-se 37,7Kg de amêndoas fermentadas em monte, com umidade inicial de 56,64%, as quais foram distribuídas sobre uma bandeja telada no interior do secador solar, construído utilizando-se os princípios do "efeito estufa" e "chaminé", sem ventilação forçada, para a obtenção do material seco, umidade menor que 8%. O experimento foi realizado na cidade de Belém, PA, onde de acordo com a classificação de "Koppen", são identificadas os três sub-tipos climáticos para o Estado do Pará: "Af", "Am", "Aw". Foram monitorados através de sensores no secador, as temperaturas interna, externa, umidade relativa e de equilíbrio interna. A umidade no material, ao longo do processo, foi obtida em estufa a 105° C. Após um período de secagem de 96 horas, as amêndoas alcançaram umidade de 6,06%, sem ultrapassar a temperatura interna de 56,30° C, evitando a perda acelerada de umidade na periferia da amêndoa, o que deixaria a parte interna úmida, podendo favorecer o aparecimento de mofo. O processo de secagem solar de amêndoas de cupuaçu fermentada mostrou-se de baixo custo e adequado às condições da região.