

Secagem do bagaço de uva sob diferentes temperaturas visando a produção de ingrediente alimentício

Hellen Greyci da Silva Farias¹, Francieli Neves Wanner¹, Renato Queiroz Assis¹, Médelin Marques Silva^{1*}

*Orientador(a)

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) - *Campus Rolante*. Rolante, RS

O estado do Rio Grande do Sul é responsável por cerca de 60% da área cultivada com uvas no Brasil. Grande parte dessa produção é utilizada por agroindústrias para produção de suco e vinhos, os processos envolvidos nessas produções geram resíduo (bagaço de uva) que, normalmente, vira descarte ou é subaproveitado. Portanto, é importante que pesquisas sobre destinos mais nobres para o bagaço de uva sejam desenvolvidas, visto que esse resíduo representa uma ótima fonte de fibras e compostos antioxidantes. Nesse sentido, o objetivo desse trabalho foi produzir farinha de bagaço de uva sob diferentes temperaturas. O bagaço de uva foi adquirido na vinícola Benatto[®], situada na Boa Esperança (4º Distrito de Rolante, RS). Logo, o bagaço foi armazenado à -18°C no Laboratório Agrotécnico do IFRS campus Rolante até o seu uso. Para o estudo da secagem foi utilizado um secador convectivo composto por bandejas em aço inox, no qual foram realizados experimentos com temperaturas de 50, 60 e 70°C e velocidade do ar média de 0,40 m/s. Em cada um dos experimentos, o bagaço de uva foi colocado sobre as bandejas de inox e com uma espessura média de 10 mm. Junto à bandeja foram colocadas três placas de petri contendo 10 g de bagaço, essas amostras foram retiradas nos tempos 0, 30, 60, 90, 120, 150, 180, 300, 1110, 1290, 1410, 1530 min para pesagem em balança semi-analítica e, posteriormente, o cálculo de umidade em base úmida foi realizado. Após a secagem, o bagaço foi moído para produzir a farinha de bagaço de uva, a qual foi analisada quanto à capacidade de absorção de água, leite e óleo. Os dados de umidade em base úmida do bagaço de uva foram compilados e analisados com auxílio do programa SAS versão 8.0[®], onde a análise de variância (ANOVA; $p \leq 0,05$) e teste de médias (Tukey) foram realizados. A perda de umidade foi mais lenta a 50°C e mais rápida a 70°C, e as curvas de secagem a 50, 60 e 70°C foram estatisticamente diferentes em todos os tempos de secagem. O teor de umidade do bagaço de uva ao final da secagem a 50, 60 e 70°C foi, respectivamente, de $4,42 \pm 0,07\%$, $1,94 \pm 0,03\%$ e $0,46 \pm 0,11\%$. Foi possível moer o bagaço de uva seco a 70°C e transformá-lo em farinha, enquanto as demais condições (50 e 60°C) não produziram farinha. A capacidade de absorção de água, leite e óleo apresentaram valores elevados, indicando que o alto conteúdo de proteínas e fibras do bagaço de uva interagem com a água, leite e óleo e auxiliam na sua absorção. Os resultados obtidos permitem concluir que é possível produzir farinha com o bagaço de uva seco à 70°C.

Palavras-chaves: bagaço de uva; secagem; farinha.