



XXI Encontro Nacional SPQ

Química e Inovação

11 a 13 de Junho de 2008

Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto





CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DO PIMENTO DESIDRATADO POR DIFERENTES MÉTODOS

Dulce H. M. Costa^a, Maria João Barroca^b, Raquel P. F. Guiné^{a*}

^aEscola Superior Agrária de Viseu, Quinta da Alagoa, Estrada de Nelas, 3500-606 Viseu

^bEscola Superior Agrária de Coimbra, Bencanta, 3040-316 Coimbra

*raquelguine@esav.ipv.pt

A cultura do pimento destina-se principalmente ao fabrico de produtos congelados ou desidratados. Contudo o pimento é muito utilizado como condimento e como matéria-prima para a extracção de corantes alimentares e

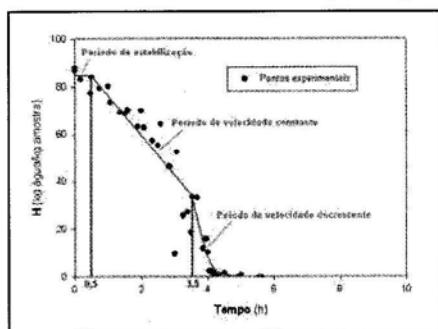


Figura 1. Curva de secagem a 30 °C.

oleorresinas, sendo estas usadas nas indústrias alimentares e farmacêutica, pois são ricas em capsainoides. O seu pó (colorau) é muito usado como corante e aromatizante na culinária e na indústria alimentar. Para além da utilização alimentar, dietética e medicinal, alguns pimentos são cultivados como plantas ornamentais [1].

No presente trabalho o pimento verde foi desidratado com ar quente a 30, 50 e 70°C, e foi ainda liofilizado e

submetido a osmose seguida de secagem com ar.

No final da desidratação o pimento foi submetido a uma avaliação de certos parâmetros nutricionais: humidade, gordura, proteína, cinza e fibra.

Tabela 1. Composição do pimento desidratado por diferentes métodos.

Propriedade	Fresco	Seco a 30°C	Seco a 50°C	Seco a 70°C	Liofilizado
Humidade (g/100 g produto)	92.92	3.73	2.20	2.49	3.16
Gordura (g / 100 g matéria seca)	0.15	0.33	0.51	0.47	-
Proteína (g / 100 g matéria seca)	17.75	14.93	12.45	11.83	15.00
Cinza (g / 100 g matéria seca)	6.90	6.98	6.24	6.93	7.16
Fibra (g / 100 g matéria seca)	9.85	11.47	11.21	11.23	-

Dos resultados obtidos verificou-se que a proteína foi o componente que mais sofreu a influência da temperatura de secagem, sendo que os restantes componentes não apresentaram variações assinaláveis em função do método de secagem utilizado.

[1] D. Almeida. *Manual de culturas horticolas*. Lisboa, Editorial Presença. Volume II: 72-95, 2006.