

# XVI Encontro Luso-Galego de Química



*Aveiro 10 a 12 de Novembro de 2010*



SOCIEDADE  
PORTUGUESA  
DE QUÍMICA



Universidade de Aveiro



Asociación de  
Químicos de Galicia



Sociedade Galega de  
Químicos de Galicia

## Efeito da secagem sobre a textura de peras da variedade packams

Francisca Henriques,<sup>a</sup> Bruno Marques,<sup>a</sup> Raquel Guiné<sup>b</sup>

<sup>a</sup>*Escola Superior Agrária de Viseu, Instituto Politécnico de Viseu, 3500-606 Viseu, Portugal.*

<sup>b</sup>*CI&DETS, Escola Superior Agrária de Viseu, Instituto Politécnico de Viseu, 3500-606 Viseu, Portugal.*

A textura é uma das características mais importantes no que diz respeito à qualidade dos alimentos, que, em conjugação com a aparência e sabor, tem grande influência na aceitação do produto alimentar por parte do consumidor.<sup>1</sup> A textura caracteriza-se por um conjunto de propriedades físicas que são consequência da estrutura interna do material que por sua vez é determinada pelas interacções moleculares dos seus constituintes. Os alimentos no geral e as pêras em particular apresentam diferentes propriedades de textura. Estas derivam das diferenças inerentes às diferentes variedades, diferentes estados de maturação e aos métodos de processamento sofridos, neste caso a secagem.<sup>2</sup>

Neste trabalho, são objecto de estudo as pêras da variedade Packams, em fresco, secadas em estufa com convecção de ar a uma temperatura de 50 °C, liofilizadas e rehidratadas, de forma a determinar as propriedades físicas de textura nos diferentes estados (frescas e secadas) e consequentemente fazer a respectiva análise e comparação dos resultados obtidos.

O objectivo deste estudo prende-se por um lado, com a aquisição de conhecimento científico acerca das modificações ocorridas ao nível das propriedades de textura na pêra Packams, antes e depois do processo de secagem e, por outro lado, compreender o efeito que a desidratação tem nas diferentes propriedades de textura desta variedade de pêra.

O método de secagem utilizado neste trabalho foi a secagem em estufa com circulação de ar a uma temperatura constante de 50°C e pretendeu-se que o ponto final da secagem das pêras ocorresse para teores de humidade de cerca de 20%. A liofilização foi efectuada num liofilizador, a partir das peras congeladas, a uma pressão de cerca de 0,7 Pa e uma temperatura à volta de - 50 °C.

As propriedades de textura foram avaliadas pelo método de análise do perfil de textura (TPA), utilizando como instrumento de medida um texturómetro. Esta análise foi efectuada para as mesmas pêras antes e depois da secagem. Os parâmetros de textura avaliados foram a dureza, a adesividade, a coesividade, a elasticidade e a mastigabilidade.

### References

- (1) Kälviäinen, N.; Roininen, K.; Tuorila, H. *Food Quality and Preference* **2003**, *14*, 177.
- (2) Toivonen, M. A.; Brummell, D. A. *Postharvest Biology and Technology* **2008**, *48*, 1.