

2º ENCONTRO DE QUÍMICA DE ALIMENTOS

Sociedade Portuguesa de Química • Grupo de Química Alimentar

Livro de Resumos



19 a 21 de Julho de 1995

Universidade de Aveiro

Propriedades Térmicas de Brócolos e Espinafres entre -110°C e 50°C por DSC

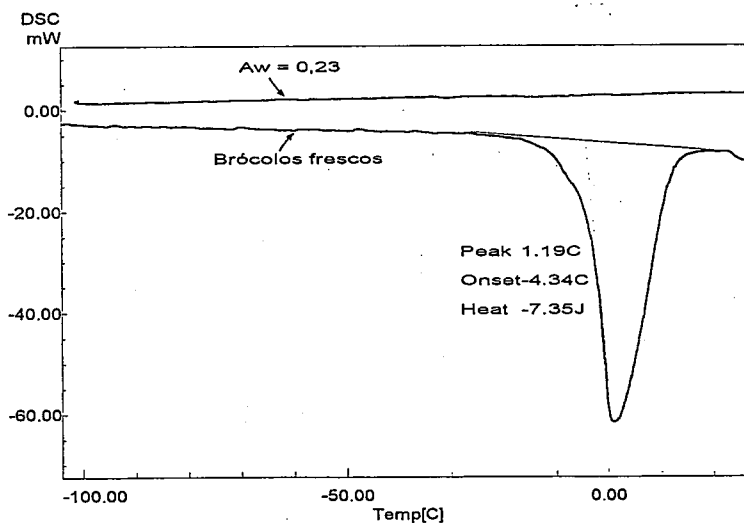
Valerio Bifani*

Universidad de la Frontera, Instituto de Agroindustria, Temuco, Chile

Alexandre M. Figueiredo, Jaime E. Villate e Alberto M. Sereno

Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto, Departamento de Engenharia Química, R. dos Bragas, 4099 Porto, Portugal

A técnica de calorimetria diferencial de varrimento (DSC) foi utilizada para determinar a capacidade calorífica específica, entre -110°C e 50°C, e a fracção de água não congelada de brócolos e espinafres com diferentes conteúdos de humidade. As amostras previamente trituradas e liofilizadas foram em seguida estabilizadas em condições de diferente humidade relativa. Os termogramas obtidos não evidenciam a ocorrência de transições vítreas nas condições estudadas. Adicionalmente foram obtidas isotérmicas de adsorção para os referidos produtos. Os resultados obtidos são de grande importância para o projecto e simulação de operações de processamento térmico daqueles produtos.



Termograma de brócolos frescos e desidratados (com actividade da água $A_w = 0,23$).

* Trabalho realizado no âmbito do projecto Nº 193-1147 FONDECYT (Chile). Um dos autores (V. B.) agradece o apoio financeiro da JNICT e de RIFADI —Rede Iberoamericana de Propriedades Físicas de Alimentos para o Desenho Industrial, programa CYTED.