



Título: Modelagem matemática da secagem de folhas de salsa (*Petroselinum crispum*) e cebolinha (*Allium fistulosum*) e avaliação da qualidade microbiológica

Aluno: Luiz Carlos Corrêa Filho

Orientadora: Ana Paula Martinazzo

RESUMO

A salsa (*Petroselinum crispum*, L.) e a cebolinha (*Allium fistulosum*) são especiarias amplamente produzidas e consumidas no Brasil, sendo importantes pela utilização comercial como condimento. Devido à alta produtividade do produto obtido na época de colheita, problemas de contaminações microbiológicas por fungos e bactérias e não aplicar métodos de conservação para o excesso da produção gera perdas econômicas e do produto *in natura*. A secagem é o processo mais utilizado para assegurar a qualidade dos produtos agrícolas e sua estabilidade, consistindo na retirada de grande parte da água do produto possibilitando o seu armazenamento prolongado. No desenvolvimento e aperfeiçoamento de equipamentos utilizados para secagem, é importante a simulação e a obtenção de informações teóricas a respeito do comportamento de cada produto durante a remoção de água. Para a simulação, cujo princípio se fundamenta na secagem de sucessivas camadas delgadas do produto, utiliza-se modelos matemáticos que representam sua perda de água durante o processo. Com a secagem obtêm-se vantagens como a facilidade na conservação do produto e o controle no crescimento de microrganismos. Diante ao exposto, o presente trabalho teve como objetivo ajustar modelos matemáticos aos dados experimentais obtidos na secagem de salsa e cebolinha em diferentes temperaturas do ar de secagem (40, 50 e 60°C) levando em consideração a qualidade microbiológica de planta antes e após o processo.

Palavras-chave: agricultura familiar, armazenamento, horticultura, microbiologia