I Semana de Biologia
EDUCAÇÃO E SUSTENTABILIDADE: EXPLORANDO NOVOS HORIZONTES DAS CIÊNCIAS BIOLÓGICAS
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA BAIANO - CAMPUS SERRINHA
24 E 25 DE OUTUBRO DE 2019

Cadernos Macambira
V. 5, Nº 1, 2020. Página ***11*** *de* ***45. ISSN 2525-6580***
Anais da I SEMBIO – Semana de Biologia do Instituto Federal Baiano Campus Serrinha.
Serrinha, BA, Laboratório de Políticas Públicas, Ruralidades e Desenvolvimento Territorial – LaPPRuDes
http://revista.lapprudes.net/

DESIDRATADOR SOLAR DE ALIMENTOS ALTERNATIVO- TEMPERAGRO

Ana Carolina Dohler Dias[1]; Maisa Gonzaga Lima[2]; Rebeca Araújo de Lima[3]; Vitória Moreira Silva Xavier[4]; Eduarda da Silva Santos[5]; Vitória Silva de Jesus[6]; Alisson Oliveira de Lima[7]; Isadora Silva Soares[8]; Maique da Silva M. dos Santos[9]

[1]Centro Est. de Ed. Prof. do Semiárido, Zootecnista, caroldohler_19@hotmail.com
[2]Centro Est. de Ed. Prof. do Semiárido, Técnico em Agropecuária, perolaalva5@gmail.com
[3]Centro Est. de Ed. Prof. do Semiárido, Técnico em Agropecuária, rebecaraujo13@hotmail.com
[4]Centro Est. de Ed. Prof. do Semiárido, Técnico em Agropecuária, vm7175993@gmail.com
[5]Centro Est. de Ed. Prof. do Semiárido, Técnico em Agropecuária, dusantos281@gmail.com
[6]Centro Est. de Ed. Prof. do Semiárido, Técnico em Agropecuária, clotildessantos60@gmail.com
[7]Centro Est. de Ed. Prof. do Semiárido, Técnico em Agropecuária, alissonlimazagueiro12@gmail.com
[8]Centro Est. de Ed. Prof. do Semiárido, Técnico em Agropecuária, salvatoreisa21@gmail.com
[9]Centro Est. de Ed. Prof. do Semiárido, Técnico em Agropecuária, maiquesantos76@gmail.com

Eixo temático: BIOLOGIA GERAL

Resumo
O projeto conta com o desenvolvimento de um desidratador solar de alimentos. A ideia inicial é a desidratação de condimentos, plantas medicinais e ervas aromáticas, produzidas pelos estudantes do curso técnico em agropecuária na horta escolar e na farmácia verde. Utilizou-se para confecção do desidratador, a sucata de um bebedouro automático e uma placa de vidro. Após a colheita dos temperos, os mesmos são lavados em água corrente e higienizados, deixando – os de molho em solução clorada com 1 litro de água adicionado 1 colher de sopa rasa de água sanitária, por 15 minutos. As folhas foram secas e colocadas sobre papel toalha na grade do desidratador. A depender das condições climáticas, alimento a ser desidratado pode levar de 2 a 72 horas para desidratarem. Os temperos desidratam até se tornarem quebradiços ou secos. Nesse estágio apresentam mais ou menos 10% de grau de umidade, e os microrganismos não conseguem sobreviver. Embalagens plásticas para freezer foram utilizadas, mas o sabor do tempero se perdeu com o tempo, quando comparado aos temperos armazenados em recipientes de vidro e tampa de metal. Os alimentos desidratados preservam todos os nutrientes dos produtos frescos, podem ser conservados ao longo das estações e ocupam menos espaço para armazenamento.

Palavras-chave: Desidratação; Alimentos; Conservação.

REFERÊNCIAS

NOGUEIRA, R. I. **Manual para Construção de um Desidratador de Produtos Agroindustriais**.Regina Isabel Nogueira, Félix Emílio Prado Cornejo, Viktor Christian Wilberg. - Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2015. 24 p. 21 cm. – (Documentos / Embrapa Agroindústria de Alimentos, ISSN 1516-8247, 121).

PROJETO EXPERIMENTAL DO DESIDRATADOR SOLAR MANUAL DE CONSTRUÇÃO. Disponível em: http://www.sempresustentavel.com.br/solar/desidra tador-solar/desidratador-solar.htm. Acesso em: 26 de Outubro de 2018.