

Proyecto de investigación

Convocatoria: SIB 2015 - UNNOBA

Título: "Secado de Setas"

Lugar de trabajo: ECANA

Disciplina: Ciencias Agrarias

Objetivo socioeconómico: Tecnología de los Alimentos

Tipo de investigación: Aplicada

Fecha de inicio – Fecha de fin: 01/01/2015 – 31/12/2017

Resumen:

En este trabajo se determinará la influencia de la contracción y de la resistencia externa a la transferencia de materia durante la deshidratación de setas frescas. Con este fin se procederá a:

- Estudiar el equilibrio aire-agua-alimento.
- Determinar la cinética de deshidratación
- Determinar la función de contracción de las muestras durante el secado.
- Modelizar las cinéticas de deshidratación
- Determinar la influencia de las condiciones de secado y la contracción de la matriz sólida sobre los parámetros del modelo

Evaluar la calidad del producto

Se utilizarán champiñones y girgolas frescas como material de estudio. Las isoterms se medirán mediante el método estático, y la cinética de secado se realizará en un secadero tipo túnel. El color permitirá evaluar la pérdida de calidad del producto. El desarrollo de un modelo que incluya la contracción permitirá optimizar las condiciones de secado para minimizar las pérdidas de calidad.

Palabras claves: Secado; setas; isoterms; difusividad; browning; fenoles

Director: Aguerre, Roberto

Co director: Rossi, Ana Lía

Grupo de trabajo:

- Rolandelli, Guido – Becario de grado

- Hubner, María - Alumno