

**SEÇÃO:** Oral

**ÁREA:** Alimentos e afins

**NÍVEL DO CURSO:** Ensino Superior

**Estudo comparativo de métodos de análise de umidade - secagem em estufa a 105 °C e em forno de micro-ondas**

Quésia Padilha, Vanessa Biasi  
Instituto Federal Catarinense - Câmpus Concórdia e BRF  
Tecnologia em alimentos  
E-mail de contato: [vanessa.biasi@ifc-concordia.edu.br](mailto:vanessa.biasi@ifc-concordia.edu.br)

A determinação de umidade dos alimentos é de grande importância e muito utilizada, pois se relaciona com a estabilidade, qualidade e composição, além de afetar algumas características do produto como: estocagem, embalagem, processamento, entre outros. Todos os alimentos, qualquer que seja o método de industrialização a que tenham sido submetidos, contêm água em maior ou menor proporção. A carne é um produto altamente sensível ao desenvolvimento de micro-organismos devido a sua elevada quantidade de água livre e o pH favorável. A umidade, importante para a suculência e palatabilidade da carne como alimento, é considerada alta em peito de frango “in natura”, devido à absorção excessiva de água durante o processo de resfriamento das carcaças, o que exige um controle rigoroso de seu percentual dentro de uma indústria. Para isso, o método mais utilizado para sua determinação é o gravimétrico, baseado na remoção da água por aquecimento em estufa a temperatura de 100 °C a 105 °C, sendo que este processo demora entre 6 e 18 horas ou até peso constante. O forno de micro-ondas pode aquecer o material mais rapidamente facilitando a evaporação da água como é característico na análise em estufa. O presente trabalho teve por objetivo avaliar dois métodos de análise de umidade: a secagem em estufa a 105 °C e em forno de micro-ondas. Foram avaliadas 88 amostras de peito de frango “in natura”, em um tempo de aproximadamente 10 horas em estufa (peso constante) e com tempos entre 5 e 12 minutos em forno de micro-ondas (peso constante). Os resultados foram avaliados estatisticamente por ANOVA (a um nível de significância de 5%). O método de secagem em forno de micro-ondas no período de 12 minutos apresentou valores de umidade estatisticamente iguais aos obtidos pela secagem em estufa a 105 °C. Portanto, verificou-se que a análise pelo método de forno de micro-ondas pode ser utilizada em amostras de peito de frango “in natura”, possibilitando assim resultados em um tempo de análise menor, facilitando as tomadas de decisões na indústria.

**Palavras-chave:** Análise de umidade. Micro-ondas. Peito de frango in natura.

