

Aluna: Katy Regina Peotta Zanini

Orientador: Prof. Dr. Gustavo Ferreira Leonhardt

RESUMO

No caso de alimentos de média acidez em que predomina o mecanismo de transferência de calor por condução, o processo VRT (variable retort temperature) pode proporcionar melhor qualidade do produto enlatado, aumento da produtividade e menor consumo de energia. Na otimização desse processo dois passos devem ser considerados:

1. desenvolvimento de modelos matemáticos que descrevam o processo com segurança;
2. identificação das condições ótimas baseadas em índices de desempenho tais como uso de energia e perda de propriedades nutricionais e organolépticas.

O objetivo deste trabalho é, empregando o modelo da difusão e o princípio dos processos divididos, estabelecer um método de análise que permita otimizar o tratamento térmico.

Palavras-chave: Processamento Térmico, Alimentos Enlatados, Modelo de Difusão