

Aluno: Renato Bassetto Larocca
Orientador: Prof. Dr. Antonio Carlos Dantas Cabral

RESUMO

Ultimamente tem crescido muito o consumo de cogumelos no Brasil. Alimentos saudáveis e com algumas propriedades terapêuticas são uma boa opção para as pessoas que buscam uma alimentação saudável e nutritiva. O shiitake (*Lentinula edodes*), por seu sabor pronunciado, destaca-se nessa demanda do mercado. Está presente em muitos pratos servidos em bares e restaurantes e pode ser encontrado *in natura* em feiras livres e supermercados. Para atender às necessidades do mercado consumidor, algumas indústrias de alimentos vêm buscando desenvolver produtos que contenham o cogumelo shiitake na forma desidratada em sua composição. Entretanto, grande parte da oferta desse produto é proveniente de pequenas propriedades rurais carentes de investimentos em tecnologia e pesquisas. Dessa forma, a produtividade depende das condições climáticas e ambientais. A proposta deste trabalho foi solucionar a falta de oferta constante do produto shiitake para a indústria alimentícia brasileira, na forma desidratada. Foi então determinada a umidade média dos produtos importados do Japão e China de 10,86%, encontrada a isoterma do tipo II a partir do shiitake desidratado chinês, marca Wang, e foi realizada a secagem do cogumelo shiitake nacional cortado em fatias, com umidade inicial de 92,44% e final de 8,16%. Em análise sensorial realizada foi definida como atividade de água de 0,43 como limite para manter a crocância, de Posteriormente, com base nos dados obtidos nos experimentos realizados, foi determinada a T.P.V.A. (taxa de permeabilidade do vapor d'água) e especificada a embalagem ideal para garantir o suprimento do shiitake desidratado nacional. A estrutura de BOPP-PVDCmet./PE, além de ser adequada para UR = 90% e Temperatura = 38°C, também atende a condições menos exigentes de temperatura e umidade. Dessa forma, essa estrutura pode ser utilizada como padrão para as mais diversas condições de armazenamento e transporte, como forma de garantir a qualidade da crocância em 1 kg de shiitake desidratado, durante 1 ano, contido em embalagem flexível com área de exposição sugerida de 0,585 m².