

UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
FACULDADE DE ENGENHARIA – FAEN
ENGENHARIA DE ALIMENTOS

LUAN GUSTAVO DOS SANTOS

SECAGEM DE MINI MORANGA (*Cucurbita pepo*) COM AVALIAÇÃO DE MODELOS
MATEMÁTICOS E DA DEGRADAÇÃO DE CAROTENOIDES EM DIFERENTES
TEMPERATURAS

Trabalho de conclusão de curso apresentado a Faculdade de Engenharia, da Universidade Federal da Grande Dourados, como parte dos requisitos do curso de Engenharia de Alimentos, para a obtenção do título de Engenheiro de Alimentos.

Orientador: Prof. Dr. Leandro Osmar Werle

DOURADOS/MS

2018

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP).

S237s Santos, Luan Gustavo Dos

SECAGEM DE MINI MORANGA (Cucurbita pepo) COM AVALIAÇÃO DE MODELOS MATEMÁTICOS E DA DEGRADAÇÃO DE CAROTENOIDES EM DIFERENTES TEMPERATURAS [recurso eletrônico] / Luan Gustavo Dos Santos. -- 2018.

Arquivo em formato pdf.

Orientador: Leandro Osmar Werle.

TCC (Graduação em Engenharia de Alimentos)-Universidade Federal da Grande Dourados, 2018.

Disponível no Repositório Institucional da UFGD em:
<https://portal.ufgd.edu.br/setor/biblioteca/repositorio>

1. Bioativos. 2. Beta-caroteno. 3. Desidratação. 4. Modelagem. 5. Cinética. I. Werle, Leandro Osmar. II. Título.

Ficha catalográfica elaborada automaticamente de acordo com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

©Direitos reservados. Permitido a reprodução parcial desde que citada a fonte.