



ELABORACIÓN DE UNA CURVA DE SECADO PARA UN DESHIDRATADO DE *Agave salmiana*

Griselda Meneses Romo¹

¹ Universidad Tecnológica de Tecámac. grismr1974@yahoo.com.mx

Resum

En México existe una gran diversidad de plantas nativas como el *Agave salmiana*, cuyo uso se remonta desde los pueblos indígenas, actualmente se utiliza en diversos platillos mexicanos para darle ciertas características organolépticas, sin embargo se ha explotado desmesuradamente llegando a estar en peligro de extinción, motivo por el cual en el presente trabajo se determinaron las condiciones adecuadas para la deshidratación de la penca de dicha planta, por el método de la estufa de secado; utilizando 26 muestras de agave con 1 y 3 cm³ de tamaño de superficie de contacto a una temperatura de 70°C, con un tiempo de 8 h 20 min. Finalmente se elaboró una curva de velocidad de secado. Obteniendo como resultado que la muestra de 1cm³ a las 3 h con 20 min perdió 88.7 % de humedad, la de 3 cm³ perdió 81.3% y hasta las 4 h perdió 89.6%, posteriormente ya no hubo diferencia significativa; los parámetros fueron útiles para obtener la curva de secado donde se observó que a partir de este tiempo la pendiente del perdida de humedad se mantuvo prácticamente constante.

Por lo tanto se concluye que bajo estas condiciones de temperatura y tamaño la más adecuada fue de 1 cm³ por un tiempo de 3 h con 20 min llegando a perder aproximadamente el 90% de humedad que tiene la muestra, además del comportamiento de las curvas de diferentes tamaños aumentan conforme la humedad libre se pierde. Lo que es suficiente para la posterior utilización en el área de alimentos cubriendo determinadas características organolépticas.