

DETERMINACION DE PARAMETROS DE DESHIDRATADO PARA HONGOS OSTRAS (*PLEUROTUS OSTREATUS*)

Miguel Riquelme Merino

RESUMEN

Se evaluó el comportamiento del hongo ostra (*Pleurotus ostreatus*) en el deshidratado a temperaturas de 40, 55 y 70°C, velocidades de aire de 1 y 3 [m s⁻¹], flujo de aire paralelo y cruzado, y cargas específicas de producto de 2 y 6 [kg m⁻²]. Los ensayos de deshidratado se realizaron en un deshidratador de tipo compartimiento, evaluándose el producto final y determinando las mejores condiciones de procesos de acuerdo al porcentaje de rehidratación. Se utilizó diseño de parcelas divididas asignadas completamente al azar, con tratamientos combinados de temperatura, velocidad de aire y disposición del hongo en bandejas. El menor tiempo de deshidratado fue de 138 min. a 70°C y a 3 [m s⁻¹], para llegar a una humedad del 10% base húmeda. El análisis de varianza muestra que existió diferencia significativa ($P \leq 0,05$) entre los porcentajes de rehidratación para las distintas velocidades de viento estudiadas. En general el hongo ostra (*Pleurotus ostreatus*) deshidratado a una temperatura de 40°C independiente de la velocidad del aire permitió obtener un producto de mejor calidad desde el punto de vista del índice de rehidratación.