

# Características

## PROCESSO DE LIOFILIZAÇÃO E REIDRATAÇÃO DO ACARAJÉ E RECHEIOS PARA COMERCIALIZAÇÃO

Método de desidratação do acarajé e recheios para posterior reidratação e para comercialização.

## Perfil Tecnológico

- ★ O processo refere-se a obtenção do acarajé desidratado, bem como dos recheios (camarão, caruru, vatapá e molho de bacalhau), por meio do processo de liofilização.
- ★ Permite a reidratação posterior do acarajé e recheios para a comercialização em embalagens apropriadas para a conservação dos mesmos.

TRL



### Inventores:

1. Vivianni Marques Leite dos Santos
2. Leoneide Alcântara Marques
3. Regiane Rocha Oliveira