

Atualmente cerca de 50% dos vinhedos estão situados no Rio Grande do Sul, com destaque para Região da Campanha e Serra Gaúcha. Anualmente são produzidas cerca de 1,2 milhões de toneladas de uva, sendo que 45% da produção são destinadas à elaboração de vinhos e outros derivados da uva e aproximadamente 20% deste total é representado pelo bagaço da uva, o subproduto da indústria vitivinícola, proveniente do processamento da uva. O bagaço da uva, resultado da prensagem das matérias-primas da vinificação, é rico em polifenóis e fibras alimentares. Devido ao grande volume do plantio de uvas na região, geram-se grandes quantidades desse subproduto. Um destino adequado para este bagaço é o desenvolvimento tecnológico desse subproduto altamente nutritivo, como o aproveitamento através da farinha de uva, rica em nutrientes, que além de agregar valor ao subproduto, pode ser utilizado na formulação de produtos alimentícios. Nesse contexto, o objetivo deste trabalho foi obter as isotermas de dessecamento e estudar a cinética de secagem do bagaço da uva Tannat, para elaboração de farinha de uva Tannat. As isotermas foram determinadas através do método gravimétrico estático com soluções ácidas. As amostras foram preparadas em triplicata e inseridas em potes contendo soluções de ácido sulfúrico em onze concentrações diferentes. Os potes, hermeticamente fechados, foram armazenados em estufa com circulação de ar na temperatura de 60°C, por um período de 14 dias, tempo suficiente para estabelecer-se o equilíbrio. Os parâmetros das equações das isotermas de GAB e BET foram determinados através dos dados experimentais das isotermas. Os ensaios de secagem do bagaço da uva Tannat foram realizados em secador com circulação perpendicular de ar na temperatura e velocidade de 60°C e 2 m/s, respectivamente. As curvas que caracterizam a secagem foram determinadas através dos dados de secagem e tratados com auxílio de um software estatístico. Os modelos semiempíricos de Henderson & Pabis, Page e Midilli foram analisados para o ajuste dos dados experimentais e para estimativa da constante de secagem. A equação de GAB apresentou o melhor ajuste aos dados experimentais, com alto valor de  $R^2$  e baixo valor para o erro médio relativo. Todas as correlações utilizadas para a secagem do bagaço da uva Tannat apresentaram um bom ajuste ( $R^2 > 99\%$ ) e baixos valores de erro. O produto final apresentou características desejáveis e adequadas para ser utilizado como farinha de uva para a formulação de produtos alimentícios, apresentando teor de umidade ideal para o seu devido fim.