

- [22] UNADI, A.; FULLER, R.J.; MACMILLAN, R.H. Prediction of the equilibrium moisture content of tomatoes. **Food Australia**. v. 50, n.4, p. 200-203, 1998.
- [23] WANG, Z.; SUN, J.; LIAO, X.; CHEN, F.; ZHAO, G.; WU, J.; HU, X. Mathematical modeling on hot air drying of thin layer apple pomace. **Food Research International**, n. 40, p. 39-46, 2007.
- [24] WESKA, R.F.; BRIZIO, A.P.; PINTO, L.A.A. **Avaliação das características do produto obtido na secagem de maçã fuji (*Mallus Percicae*) em camada delgada**. In: ANAIS DO XVI CONGRESSO BRASILEIRO DE ENGENHARIA QUÍMICA (COBEQ), 2006, Santos :ABEQ, (CD-Rom), p. 4242-4249.
- [25] WOODROOF, G.J.; LUH, B.S. **Commercial fruit processing**. The AVI. Publishing Co. Inc. Westport. Connecticut. 1975.,p.375-507,
- [26] ZANONI, B.; PERI, C.; NANI, R.; LAVELLI, V. Oxidative heat damage of tomato halves as affected by drying. **Food Research International**, v. 31, n.5, p. 395-401, 1999.

AGRADECIMENTOS

À CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior) pela bolsa de estudos.