

ERRATA

OISHI, T. K. **Modelagem do processamento térmico contínuo em uma unidade piloto de pasteurização assistida por micro-ondas.** 2019. 112 p. Dissertação (Mestrado) – Escola Politécnica, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2019.

Folha	Linha	Onde se lê	Leia-se
3	6	difusão	difusão
21	14	reduzir possíveis riscos à saúde	atingir a inocuidade do alimento a partir da destruição
49	15	que o micro-ondas	em ensaios experimentais do processamento térmico de suco de maçã que o aquecimento assistido por micro-ondas
49	18	(AHMED, RAMASWAMY, 2007).	(SIGUEMOTO, PIRES, FUNCIA, GUT, 2018; AHMED, RAMASWAMY, 2007).
72	15	utilidade.	utilidade. Como também, os perfis confirmam a independência do modelo quanto à discretização radial, apresentado no primeiro estudo de caso (item 6.1).
76	6	87 °C e 2,0 L/min micro-ondas.	85 °C e 2,0 L/min micro-ondas. Desta forma, é possível obter uma produção de 12 L/h a mais de polpa de manga no processamento assistido por micro-ondas, levando em conta um valor de esterilização de 5 reduções logarítmicas para ambos os processamentos térmicos.
81	24	IBARZ, A.; BARBOSA-CÁNOVAS, G. V. Thermal processing of foods. In IBARZ, A. et al.	HOLDSWORTH, S.D. Rheological models used for the prediction of the flow properties of food products: a literature review. Trans. Inst. Chem. Engineers, v. 71, p. 139-179, 1993. IBARZ, A.; BARBOSA-CÁNOVAS, G. V. Thermal processing of foods. In IBARZ, A. et al.