



Realização:



Apoio:



**XVII CIC
X ENPOS**

Conhecimento sem fronteiras
XVII Congresso de Iniciação Científica
X Encontro de Pós-Graduação
11, 12, 13 e 14 de novembro de 2008

ARMAZENAMENTO EM ATMOSFERA CONTROLADA E SEUS EFEITOS NA CONSERVABILIDADE DE GRÃOS DE SOJA

Autor(es): OLIVEIRA, Maurício de; AOSANI, Elvio; CARRASCO, Thiago; KROLOW, Willian da Silva; PRESTES, Dejalmo Nolasco; ELIAS, Moacir Cardoso

Apresentador: Maurício de Oliveira

Orientador: Moacir Cardoso Elias

Revisor 1: Paulo Romeu Gonçalves

Revisor 2: Ana Paula Wally

Instituição: UFPEL

Resumo:

A soja é a oleaginosa mais cultivada no mundo e ocupa lugar de destaque também como fonte de proteínas para muitos povos, sejam eles pertencentes a países pobres, emergentes ou desenvolvidos. Em virtude da grande área de soja cultivada atualmente no Brasil, o cenário de mudanças é dinâmico, fazendo com que o cultivo passe por diversas alterações nas técnicas de manejo, plantio, tratos culturais, colheita, secagem, armazenamento e comercialização. Uma das principais mudanças que ocorreram com a soja, foi a necessidade se ser armazenarem durante de médios e longos prazos. Os grãos de soja se caracterizam por apresentar teores relativamente altos de proteínas e médio teor de óleo, o qual é altamente suscetível à oxidação dos ácidos graxos, por isso necessita de maior atenção nas operações de pós-colheita, principalmente durante o armazenamento. Por outro lado, os lipídeos são prontamente decompostos pela ação das lipases em ácidos graxos livres e glicerol durante o armazenamento, particularmente quando a temperatura e o teor de água são elevados e, portanto favoráveis à deterioração. Uma das alternativas ao controle destas deteriorações é o armazenamento em ambiente controlado, por isso objetivando-se o avaliar o efeito do controle da temperatura e da umidade relativa do ambiente de armazenamento sobre a conservabilidade de grãos de soja foram utilizados grãos de soja produzidos na região sul do RS, colhidos com umidade próxima a 23%, secos em protótipo secador estacionário piloto com ar na condição ambiental (15°C), armazenados no Laboratório de Pós-colheita, Industrialização e Qualidade de Grãos, em dois ambientes de armazenamento um em ambiente controlado (17°C e 65% UR) e outro em ambiente não controlado (27°C e 45%), sendo os grãos avaliados no início, aos 90 e aos 180 dias de armazenamento. Concluiu-se que a) o armazenamento do grãos de soja em ambiente controlado aumenta a preservação do teor de óleo, da acidez, do teor de proteínas e do peso volumétrico dos grãos de soja, retardando sua deterioração em pelo menos três meses; b) A temperatura de armazenamento tem muito mais influência sobre a preservação do óleo e das proteínas do que sobre o peso volumétrico.