



FINOVA 2013

Feira de Inovação Tecnológica



Evento	Salão UFRGS 2013: Feira de Inovação Tecnológica UFRGS – FINOVA2013
Ano	2013
Local	Porto Alegre - RS
Título	EFEITOS DE DIFERENTES UMIDADES DE COLHEITA, MÉTODOS DE SECAGEM, TEMPO E TIPO DE ARMAZENAMENTO SOBRE A QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA, TECNOLÓGICA E MICROBIOLÓGICA DE GRÃOS DE SOJA
Autor	PAULO RICARDO DE JESUS RIZZOTTO JÚNIOR
Orientador	RAFAEL GOMES DIONELLO

EFEITOS DE DIFERENTES UMIDADES DE COLHEITA, MÉTODOS DE SECAGEM, TEMPO E TIPO DE ARMAZENAMENTO SOBRE A QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA, TECNOLÓGICA E MICROBIOLÓGICA DE GRÃOS DE SOJA.

A soja é a principal cultura de grãos produzida no Brasil, com uma produção de aproximadamente 82 milhões de toneladas na safra 2012/2013 e com uma estimativa de 85 milhões de toneladas na safra 2013/2014, um crescimento de 3,65%, em relação à safra anterior.

A secagem estacionária de grãos, a qual foi utilizada, é realizada em silos de concreto armado, com a utilização de ventiladores, o qual faz a passagem forçada de ar, em fluxo axial ou radial, através de uma massa de grãos que permanece estática dentro do silo. Estes silos são também utilizados para o armazenamento da produção. Este método é o único, entre os tecnificados, que se pode utilizar ar natural sem aquecimento. É de extrema importância à qualidade dos grãos, tanto para a comercialização no mercado interno quanto para a exportação e dentre os processos de pós-colheita, a secagem é um fator fundamental para a manutenção da qualidade dos grãos durante a armazenagem. Na secagem com ar natural sem aquecimento, permite-se obter produtos com ótimas características, contribuindo também para a manutenção das qualidades originais dos grãos. Sendo assim, a secagem dos grãos de forma artificial, para a cultura da soja que normalmente é colhida praticamente seca do campo, é de grande interesse, para se evitar a perda do produto por condições climáticas indesejadas e/ou ataque de roedores, insetos, pássaros e micro-organismos.

O objetivo do trabalho foi avaliar as qualidades físico-químicas de grãos de soja, buscando-se reduzir tanto as perdas quantitativas quanto as qualitativas, onde os mesmos foram submetidos à secagem estacionária com ar natural sem aquecimento e armazenados por nove meses. Com isso, a intenção é criar nova(s) tecnologia(s) que possam ser utilizadas tanto para a secagem quanto para a armazenagem de grãos de soja pelos produtores do país.

Os grãos utilizados no experimento são originários de lavouras da Estação Experimental Agronômica da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, colhidos com umidades de 20; 17; 14 e 12% e secos até teor de água de aproximadamente 12% de base úmida, exceto a umidade de 12% onde os grãos foram armazenados diretamente. Os resultados deste trabalho estão sendo avaliados para futuras publicações.