

SALÃO DE
INICIAÇÃO CIENTÍFICA
XXIX SIC

UFRGS
PROPESQ



múltipla 
UNIVERSIDADE
inovadora  inspiradora

Evento	Salão UFRGS 2017: SIC - XXIX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2017
Local	Campus do Vale
Título	Acompanhamento das temperaturas de transporte de produtos hortícolas de uma região produtora até a Central de Comercialização em Porto Alegre
Autor	STEFAN DA SILVEIRA BENDER
Orientador	RENAR JOAO BENDER

Acompanhamento das temperaturas de transporte de produtos hortícolas de uma região produtora até a Central de Comercialização em Porto Alegre.

Nome do Aluno: Stefan da Silveira Bender

Nome do Orientador: Renar João Bender

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Os produtos da horticultura são sensíveis e exigem cuidados na colheita, no manuseio, na armazenagem e no transporte, buscando-se garantir a qualidade durante o processo de deslocamento e de ingresso no mercado varejista. A expansão do comércio de produtos perecíveis ocorreu através do desenvolvimento da refrigeração utilizada nos meios de transporte e armazenagem visando a controlar a temperatura para prolongar e melhor preservar a qualidade dos produtos perecíveis. Apesar disto, boa parte da produção, principalmente em países menos desenvolvidos é movimentada sem uso da refrigeração. Este trabalho foi conduzido para determinar a variabilidade de temperatura que ocorre no transporte desde as propriedades até a Ceasa – Centrais de Abastecimento de Porto Alegre, principalmente porque ocorrem muitas perdas na pós-colheita e uma das principais causas é o transporte de forma inadequada. Acompanhou-se o regime de temperatura dentro do compartimento de carga através de sensores de temperatura marca Novus, modelo TagTemp. Foram acompanhadas várias viagens de produtores de São Sebastião do Caí nos meses de janeiro a março de 2017. Foram dez trajetos em que foram monitoradas as temperaturas dentro das embalagens de comercialização: caixas plásticas, caixas de madeira e sacos de rafia em que diferentes as espécies hortícolas são comercializadas. As temperaturas ao longo do trajeto foram coletadas de dez em dez minutos com vários sensores colocados em diferentes posições no compartimento de carga. As temperaturas quando os produtos foram transportados em carga seca, isto é, sem refrigeração e compartimento de carga aberto variaram de temperaturas médias, entre 15⁰C e 20⁰C, no transporte noturno a temperaturas muito elevadas no transporte durante o dia. Nesta condição as temperaturas determinadas foram acima de 35⁰C nas primeiras horas da tarde. Quando o transporte ocorreu com uso de refrigeração a temperatura teve uma menor variação. No entanto, o problema maior são as temperaturas registradas após a chegada da carga na Ceasa. As temperaturas elevam-se sobremaneira atingindo acima dos 35⁰C. Estas temperaturas são um problema para a qualidade e vida de prateleira do produto comercializado. Com estes resultados constatou-se que o transporte refrigerado e manutenção do frio durante a comercialização é o procedimento mais aconselhável para garantir um produto de melhor qualidade. O acompanhamento do transporte indica também que não há muita diferença entre as posições dos sensores, seja centro do compartimento de carga ou nas laterais, na expressão da temperatura registrada.