

QUALIDADE DE GRÃOS DE CENTEIO EM FUNÇÃO DA TEMPERATURA DE SECAGEM

Bruno Welter¹, Lauri Lourenço Radünz²

¹Bolsista BIC-UFRGS, Projeto Qualidade de grãos de centeio em função do teor de água na colheita, da temperatura de secagem e do tempo de armazenagem. Graduando em Agronomia – UFRGS. e-mail: brunowelter98@hotmail.com

²Professor Departamento de Fitossanidade, Agronomia, UFRGS, Porto Alegre(Orient.).

Introdução

O centeio (*Secale cereale* L.) é uma cultura de inverno, utilizada para a fabricação de pães e derivados. A qualidade do grão é determinada por fatores físicos, sanitários e fisiológicos, os quais podem ser influenciados pelo processo de secagem.

Objetivo

O objetivo com o trabalho foi avaliar a qualidade física e fisiológica de grãos de centeio, submetidos à diferentes temperaturas de secagem.

Materiais e Métodos

- Cultivar:** BRS Progresso
- Local:** Estação Experimental Agronômica/UFRGS.
- Colheita:** teor de água de aproximadamente de 16% e 12% (secagem a campo).

Os grãos colhidos com 16% de água, foram submetidos à secagem nas temperaturas de 40, 50, 60 °C, em estufa com circulação forçada de ar, até atingirem o teor de água de aproximadamente 12%.

Análises: peso de mil grãos, peso hectolitro, envelhecimento acelerado, germinação e condutividade elétrica

Os dados foram submetidos a análise de variância (teste F ($p \leq 0,05$)). Os tratamentos foram comparados, entre si e com a secagem a campo, pelo teste de Tukey ($p \leq 0,05$) e Dunnett ($p \leq 0,05$), respectivamente.

Resultados

A temperatura de secagem não influenciou estatisticamente nas respostas analisadas (Tabela 1).

No entanto, quando comparada a secagem a campo, a secagem artificial apresentou valores estatisticamente superiores para o peso de mil grãos, peso hectolitro, germinação e condutividade elétrica, independentemente da temperatura utilizada.

Este resultado pode estar relacionado aos danos ocasionados pelo atraso na colheita, em que as condições de umidade relativa e temperatura do ambiente não favorecem a conservação dos grãos, acelerando a sua deterioração.

Tabela 1: Peso de mil grãos (PMG), peso hectolitro (PH), envelhecimento acelerado (EA), germinação (G) e condutividade elétrica (CE) de sementes de centeio submetidas a diferentes temperaturas de secagem.

Temperatura (° C)	PMG (g)	PH (kg hL ⁻¹)	EA (%)	G (%)	CE (μS cm ⁻¹ g ⁻¹)
40	18,6a*	66,4a*	26,0a*	55,5a*	77,6a*
50	18,6a*	65,5a*	30,0a*	52,3a*	77,1a*
60	18,7a*	66,6a*	32,6a*	55,5a*	79,3a*
Controle	16,6	62,1	44,8	40,2	42,9
CV (%)	2,27	0,8	12,8	2,72	4,4

Médias seguidas da mesma letra, na coluna, não diferem estatisticamente entre si de acordo com o teste de Tukey ($p \leq 0,05$). *Médias estatisticamente diferentes da testemunha de acordo com o teste de Dunnett ($p \leq 0,05$).

Em relação ao teste de envelhecimento acelerado e condutividade elétrica, os grãos secos a campo apresentaram menor redução da qualidade em comparação aos obtidos com a secagem artificial, evidenciando os danos imediatos ocasionados pelo uso de elevadas temperaturas.

Conclusões

A secagem artificial proporciona grãos de centeio com melhor qualidade física e maior percentual de germinação, quando comparada à secagem a campo. No entanto, a utilização de temperaturas elevadas na secagem ocasiona danos imediatos ao vigor dos grãos.