

090

EFEITO DO NÍVEL DE UMIDADE SOBRE A DETERIORAÇÃO DE GRÃOS DE SOJA, SORGO E ARROZ ARMAZENADOS POR 60 DIAS *Hirã Azevedo Gomes, Alexandre Rocha Lima, Everton Luis Krabbe, Antônio Mário Penz Jr.* (Departamento de Zootecnia, Faculdade de Agronomia – UFRGS)

Durante o processo de armazenamento, os grãos estão sujeitos à severa ação de fatores externos. Entre eles, pode ser citada a deterioração devido à atividade de microrganismos, comprometendo o seu valor nutricional. O trabalho teve como objetivo verificar as perdas de natureza física e nutricional em função do armazenamento do grãos de soja, sorgo e arroz com níveis crescentes de umidade. Foram empregados 80 kg de cada tipo de grão e determinada a umidade inicial dos mesmos. A quantidade inicial de grãos foi dividida em quatro porções de 20 kg, a fim de deixá-los com níveis crescentes de umidade. Posteriormente foi adicionada água, mediante pulverizações sobre a massa de grãos, de maneira a atingir a umidade de teste. Para cada tratamento foram utilizadas 4 repetições, sacos plásticos contendo 5 kg de grãos, constituindo uma unidade experimental em delineamento completamente casualizado. Aos 20, 40 e 60 dias de armazenamento os grãos foram amostrados e foram avaliadas a massa específica aparente e a evolução de CO₂. Os resultados foram submetidos à análise de variância, ao nível de significância de 5%, e utilizado o teste de Tukey para comparação de médias. Os resultados indicam que houve perda de matéria seca em todos os grãos com a elevação do teor de umidade durante o armazenamento (60 dias), chegando à 4,26%; 2,16%; 1,75%, nos grãos de arroz, soja e sorgo, respectivamente quando comparados com seus pesos iniciais. Os valores de CO₂ apresentaram uma elevação a medida que o teor de umidade de armazenamento aumentou. Com base nos resultados, é possível concluir que teores de umidade elevados aceleram significativamente os processos de perda (CNPq-PIBIC/UFRGS).