



<b>Evento</b>	Salão UFRGS 2013: SIC - XXV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
<b>Ano</b>	2013
<b>Local</b>	Porto Alegre - RS
<b>Título</b>	Avaliação da qualidade de soja (Glycine max L.) armazenados em diferentes condições
<b>Autor</b>	PAULO ANDRE ROCHA PETRY
<b>Orientador</b>	RAFAEL GOMES DIONELLO

No Brasil e no mundo a produção de grãos é um dos principais setores do segmento agrícola. A soja é o grão mais produzido no país, com estimativa de colheita de 81 milhões de toneladas, ou 44% do total. A armazenagem agrícola define-se como uma das importantes áreas de intermédio entre a produção a campo e o consumo das safras, este setor sofre determinantes influências socioeconômicas na disponibilidade quantitativa e qualitativa dos alimentos. Desta forma, objetivou-se avaliar qualitativamente e quantitativamente os grãos de soja. Usaram-se três repetições por tratamento, sendo empregados grãos de soja com 3 umidades (12,5, 11 e 9,5%), armazenados em sacarias herméticas e não herméticas e em tonéis herméticos e não herméticos durante 6 meses de armazenamento. Avaliaram-se as características físicas, químicas, biológicas e fisiológicas em intervalos de 2 meses. Os resultados obtidos permitem concluir que:

1. Os grãos de soja, armazenados não hermeticamente, tenderam a entrar em equilíbrio higroscópico conforme as variações de temperatura e umidade relativa do ar ambiente, durante a estocagem.
2. O teor de proteína dos grãos aumentou com o passar do tempo de armazenamento.
3. O teor de carboidratos diminuiu com o passar do tempo de armazenamento e os menores teores foram encontrados na umidade de 12,5%.
4. Os grãos armazenados com 12% de umidade sofreram diminuição na germinação durante o armazenamento.
5. Os sistemas de armazenamento não influenciaram significativamente os resultados para as umidades analisadas durante o armazenamento de soja.