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

Bender, S. da S. <sup>1</sup>, Bender, R. J. <sup>2</sup>

<sup>1</sup> – Autor, acadêmico de Agronomia, UFRGS

<sup>2</sup> – Orientador, professor associado do Departamento de Horticultura/UFRGS

### Introdução:

Os produtos hortícolas exigem cuidados na colheita, no manuseio, na armazenagem e no transporte para garantir a qualidade até o mercado varejista e consumidor final. A expansão do comércio de produtos perecíveis ocorreu, entre vários motivos, também pelo desenvolvimento e popularização do uso da refrigeração nos meios de transporte e armazenagem após a colheita.

#### **Objetivo:**

Determinar as variações de temperatura que ocorrem no transporte desde as propriedades no interior de São Sebastião do Caí até a Ceasa em Porto Alegre.

# Material e Métodos

Acompanhou-se o regime de temperatura dentro do compartimento de carga através de sensores de temperatura marca Novus, modelo TagTemp (Figura 1). Foram acompanhadas cargas de produtores, em transporte diurno ou noturno, de São Sebastião do Caí até a Ceasa em Porto Alegre nos meses de janeiro a março de 2017.

Foram dez trajetos, com registros a cada dez minutos, afixando os sensores em várias posições no compartimento de carga com produtos hortícolas.



Figura 1: Imagem de um sensor de temperatura Novus modelo TagTemp.

## **Resultados:**

No transporte noturno, sem refrigeração, as temperaturas variaram entre 15°C e 20°C. No transporte diurno, as temperaturas junto ao produto passaram de 35°C nas primeiras horas da tarde. Quando o transporte ocorreu com uso de refrigeração a temperatura no compartimento de carga apresentou uma menor variação.

A Figura 2 apresenta um gráfico característico de um monitoramento de temperatura em compartimento de carga.

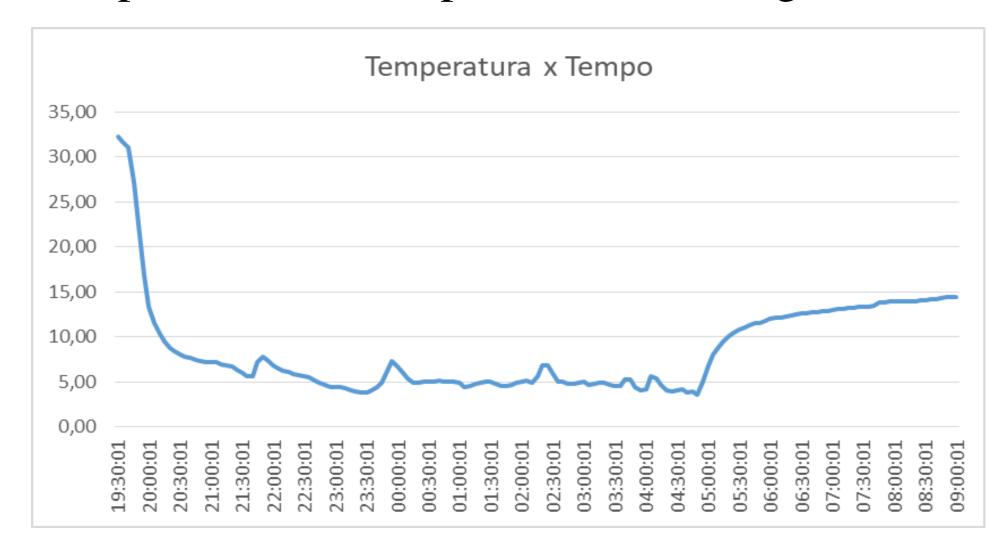


Figura 2: Registro de Temperaturas no transporte refrigerado de S.S. do Caí até a Ceasa Porto Alegre.

## **Conclusões:**

O acompanhamento do transporte indica que pode ocorrer alguma variação de temperaturas no compartimento de carga. Quando o transporte é realizado sem uso do frio há elevação significativa da temperatura que contribui para limitar a vida pós-colheita de produtos hortícolas. Portanto, o transporte refrigerado e a manutenção do frio durante a comercialização é o mais aconselhável para garantir um produto de melhor qualidade ofertado aos consumidores.