



XXXIII SIC SALÃO INICIAÇÃO CIENTÍFICA

Evento	Salão UFRGS 2021: SIC - XXXIII SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2021
Local	Virtual
Título	Qualidade de grãos de soja armazenados em função do teor de água na colheita e de impurezas
Autor	VINÍCIUS ALEXSANDER WILKOMM
Orientador	RAFAEL GOMES DIONELLO

QUALIDADE DE GRÃOS DE SOJA ARMAZENADOS EM FUNÇÃO DO TEOR DE ÁGUA NA COLHEITA E DE IMPUREZAS

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Autor: Vinícius Alexsander Wilkomm

Orientador: Rafael Gomes Dionello

A soja (*Glycine max* (L.) Merr.) é o principal grão produzido atualmente no Brasil. Entretanto, diversos fatores, como o elevado teor de água dos grãos e a presença de impurezas e matérias estranhas, propiciam condições que resultam em perdas qualitativas de grande importância no armazenamento, as quais prejudicam a comercialização e utilização do produto. Dessa forma, o objetivo do trabalho foi avaliar a interferência do teor de água na colheita e do teor de impurezas sobre a qualidade de grãos de soja ao longo do armazenamento. A colheita ocorreu em duas etapas, a primeira com 18% de teor de água e a segunda, com 12%. Os grãos foram submetidos à secagem até atingirem 11% de teor de água. Após, metade foi completamente limpa (0% de impurezas), enquanto outra metade permaneceu com 1% de impurezas. Os grãos foram armazenados por oito meses, em sacos de papel kraft, sendo realizadas amostragens a cada 60 dias para análises laboratoriais. Foram analisados o teor de água, peso de mil grãos, massa específica e realizada a classificação dos grãos. O teor de água de equilíbrio no armazenamento foi superior nos grãos colhidos com 12% de teor de água e variou conforme a temperatura e umidade relativa do ar. A permanência dos grãos no campo e a presença de impurezas influenciaram negativamente a classificação dos grãos. Grãos colhidos com 18% de teor de água mantiveram o Padrão Básico de classificação em todo o armazenamento, enquanto grãos colhidos com 12% de teor de água classificaram-se como Fora de Tipo aos 180 dias de armazenagem na presença de impurezas, e aos 240 dias na ausência de impurezas. A colheita dos grãos com 18% de teor de água, seguida de secagem, e a retirada das impurezas mantêm a qualidade de grãos de soja por mais tempo no armazenamento.