



Evento	Salão UFRGS 2022: SIC - XXXIV SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2022
Local	Campus Centro - UFRGS
Título	Qualidade física e microbiológica dos grãos de amendoim com e sem casca, armazenados em duas temperaturas
Autor	VINÍCIUS ALEXSANDER WILKOMM
Orientador	RAFAEL GOMES DIONELLO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Bolsista: Vinícius Alexsander Wilkomm

Orientador: Rafael Gomes Dionello

Trabalho: **Qualidade física e microbiológica dos grãos de amendoim com e sem casca, armazenados em duas temperaturas**

O amendoim (*Arachis hypogaea* L.) é um grão rico em compostos lipídicos insaturados e proteína, o que permite a sua utilização em diversos produtos alimentícios, com excelente composição de óleo, proteínas e vitaminas. A qualidade do produto a ser industrializado é diretamente influenciada pelo armazenamento e processamento, responsáveis pela maioria das alterações físicas e microbiológicas desses grãos. O presente trabalho foi conduzido com o objetivo de avaliar os efeitos do processamento dos grãos de amendoim e da temperatura de armazenamento sobre parâmetros de qualidade física e sanitária. Os grãos processados (descascados) e não processados (não descascados), com umidade de 8%, foram armazenados nas temperaturas de 18 e 25±1 °C, fotofase de 12 horas, com monitoramento da umidade relativa do ar. As avaliações foram realizadas no início do armazenamento, tempo zero, aos 60, aos 120 e aos 180 dias. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, em parcelas sub-subdivididas, na configuração 4x2x2 (tempo de armazenamento) x (temperaturas de armazenamento) x (com casca e sem casca), com duas repetições para cada tratamento, sem reposição. Em função das respostas obtidas nas análises físicas e microbiológicas dos grãos, concluiu-se que quanto maior a temperatura de armazenamento, menor foi a **umidade de equilíbrio** dos grãos de amendoim durante a armazenagem. O **peso hectolitro (PH)** dos grãos com casca e na maior temperatura tiveram aumento de densidade no decorrer da armazenagem. Os grãos escureceram no decorrer do armazenamento. O **valor de L*** diminuiu (tons de preto) e os **valores de a*** (tons de vermelho) e **b*** (tons de amarelo), aumentaram. A incidência do **fungo *Aspergillus spp*** diminuiu durante os 180 dias de armazenagem e a do ***Aspergillus niger*** aumentou. O fungo ***Fusarium spp*** apresentou aumento exponencial ao longo do armazenamento. Já os fungos ***Penicillium spp*** oscilaram o desenvolvimento nos 180 dias de armazenagem.

Palavras-chave: alimento; processamento; fungos.