

Efeitos das condições de armazenamentos na qualidade dos grãos de lentilha.

PE0506180818/057

Ricardo Corrêa Bacelo – Graduando em Engenharia Química – rcorreabacelo@gmail.com
Prof. Dr. Jander Monks – Coordenador do curso de engenharia Química – jandermonks@hotmail.com
Paula de Souza de Barros – Graduanda em Engenharia Química – barrospaula03@gmail.com

Instituto Federal Sul Rio-Grandense Campus Pelotas

12^a
ANO 2019

JIC JORNADA DE
INICIAÇÃO CIENTÍFICA DO
IFSul INSTITUTO FEDERAL SUL-RIO-GRANDENSE



INTRODUÇÃO

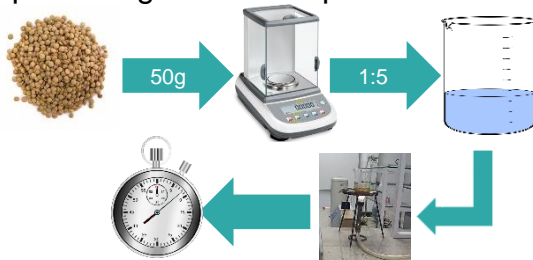
Lentilha são todos os grãos pertencentes a espécie *Lensculenta*, Moench (BRASIL, 1993). Mesmo havendo boa aceitação desse grão, sua produção é pequena no país, embora sejam o clima e o solo adequados ao cultivo. Por este fato, o consumo nacional de lentilha é suprido pela importação.

Frente a existirem dados inconclusivos e não abrangentes sobre os aspectos que envolvem a armazenagem e conservação de lentilha, propõe-se avaliar parâmetros de qualidade, como tempo de cocção e classificação de defeitos do grão armazenado por um período de 300 dias sob diferentes condições de temperatura e umidade.

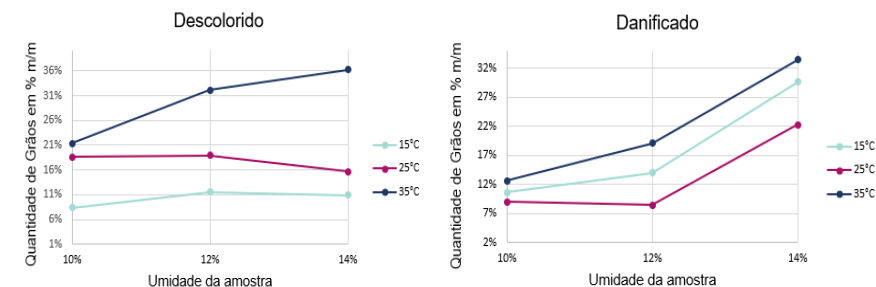
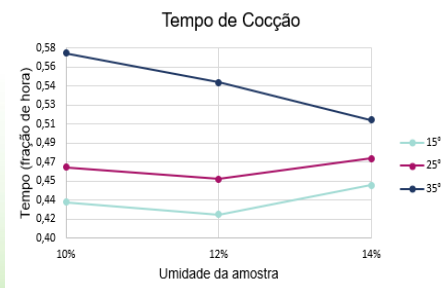
MATERIAIS E MÉTODOS

Os experimentos foram realizados no Laboratório de Biotecnologia do Instituto Federal Sul-rio-grandense Campus Pelotas e no Laboratório de Pós-Colheita, Industrialização e Qualidade de Grãos. Para isto, os grãos foram divididos em três unidades amostrais, e passaram por um ajuste de umidade, obtendo-se amostras de 10%, 12% e 14%, no presente trabalho foram analisadas as amostras coletadas no dia 300, considerando as temperaturas de 15°C, 25°C e 35°C.

O tempo de cozimento foi definido quando 90% dos grãos, pressionados em placas de vidro, apresentaram amolecimento. E a classificação de defeitos realizou-se a partir da identificação e separação dos grãos, onde os defeitos foram pesados individualmente e calculou-se a porcentagem sobre o peso de cada amostra.



RESULTADOS



CONCLUSÃO

As características de qualidade da *Lensculinaris L.* são significativamente afetados pelas condições de armazenagem, existindo uma correlação entre tempo de cocção e quantidade de defeitos apresentados, visto que temperaturas e umidades que apresentaram um maior número de defeitos, também demonstraram um maior tempo de cocção.

REFERÊNCIAS

ABBA, E. J.; LOVATO, A. Effect of seed storage temperature and relative humidity on maize (*Zea mays L.*) seed viability and vigour. **Seed Science and Technology**, v.27, p.101-114, 1999;



REALIZAÇÃO:

