



T473

### **AVALIAÇÃO DAS CÂMARAS FRIGORÍFICAS DO ENTREPOSTO TERMINAL DE SÃO PAULO (CEAGESP)**

Josué Ferreira Neto (Bolsista SAE/PRG) e Prof. Dr. Marcos David Ferreira (Orientador), Faculdade de Engenharia Agrícola – FEAGRI, UNICAMP

O tempo de vida pós-colheita de produtos hortifrutícolas está diretamente relacionado à temperatura de armazenamento do produto. Quando controlada a temperatura e a umidade relativa do ar, as reações metabólicas são retardadas sem causar danos, tem-se, portanto um produto com a qualidade prolongada. Assim, diminui-se as perdas na pós-colheita e aumenta-se as oportunidades de venda. No presente estudo foi realizada uma avaliação das câmaras frias destinadas ao armazenamento de frutas e hortaliças no Entrepasto terminal de São Paulo, um dos maiores centros distribuidores de frutas e hortaliças do país, com o intuito de se conhecer a atual situação das câmaras frias da CEAGESP. As condições de armazenamento dos produtos foram avaliadas através dos seguintes parâmetros: temperatura, umidade, isolamento, equipamento frigorífico: condensador, compressor, evaporador, válvula de expansão e acessórios, número de trabalhadores, piso, iluminação, dimensões da câmara e da porta. A partir dos dados levantados, realizaram-se comparações com sistemas ideais. Foi verificada que as câmaras em sua maioria estão em condições inadequadas, cujas operações devem ser revistas. Todavia, existem boas perspectivas, pois está ocorrendo a instalação de novas câmaras com tecnologia apropriada.

Câmaras frigoríficas - Avaliação - Hortifrutí