



T760

**GUIA DE ARMAZENAMENTO, MANUSEIO E CARACTERIZAÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS**

Thaíssa Mara Bonillo das Neves (Bolsista SAE/UNICAMP), Prof. Dr. Luís Augusto Barbosa Cortez (Orientador) e Profa. Dra. Bárbara Janet Teruel Mederos (Co-orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

A conservação dos produtos hortícolas por toda a cadeia é de extrema importância a fim de manter a qualidade, prolongar a vida útil e prevenir a alteração dos mesmos. E para que a estocagem dos produtos seja feita de forma adequada sem danificar a qualidade, além das características específicas de cada produto, devem ser tomadas em consideração a temperatura e umidade relativa ótima recomendada para cada produto, e no caso que vários produtos sejam armazenados na mesma câmara, as taxas respiratórias, emissão de gases e absorção destes devem ser tomadas em consideração. Seguindo estes critérios os produtos podem ser agrupados em faixas de compatibilidade, os quais tornam-se informações muito úteis dentro da cadeia de processos de armazenamento. Atualmente estas informações encontram-se de forma dispersa em literaturas diversas e na maioria delas em língua inglesa. Este trabalho tem como objetivo em uma primeira etapa compilar e agrupar dados referentes à temperatura, umidade relativa recomendada durante o armazenamento, tempo de permanência em uma câmara frigorificada, gases emitidos produto da respiração e absorvidos pelos produtos, grupos de compatibilidade, entre outras informações. Com estes bancos de dados, a etapa seguinte é montar um Guia Prático de Armazenamento, incluindo fotos dos produtos, permitindo fácil entendimento para produtores e varejistas e usuários deste tipo de informações.

Compatibilidade no armazenamento - Sensibilidade ao frio - Qualidade