



T0951

DESEMPENHO DE SISTEMA DE AERAÇÃO PARA GRÃOS ARMAZENADOS

Vanessa Carniel Marchi (Bolsista PIBIC/CNPq) e Profa. Dra. Marlene Rita de Queiroz (Orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

Durante a armazenagem de grãos pode haver perdas quantitativas e qualitativas de produto, devido à variação de fatores como temperatura e teor de umidade dos grãos, os quais, em níveis elevados, favorecem a degradação do produto, tanto pela ação de microrganismos quanto pela elevação da atividade respiratória dos grãos. O objetivo da pesquisa foi avaliar o desempenho de sistema de aeração intermitente (somente em condições de umidade relativa de equilíbrio) em grãos de milho armazenados com dois níveis de umidade, 13% e 18%, quanto à redução e homogeneização da temperatura e do teor de umidade, e manutenção da qualidade do produto. Para tanto, insuflou-se ar ambiente à massa de grãos armazenada em silos de pequena escala, monitorando o comportamento da temperatura (por meio de termopares), umidade (105 ± 3 °C por 24 horas) e sanidade dos grãos (método do papel filtro). Em testes preliminares observou-se que o desenvolvimento de fungos foi maior nos grãos de milho armazenados a 18% de umidade quando comparados aos de 13%, mostrando a influência da quantidade de água no surgimento dos microrganismos e a importância de se controlar tal parâmetro durante a armazenagem de grãos.

Milho - Temperatura - Microrganismos