

T689

GUIA DE ARMAZENAMENTO, MANUSEIO E CARACTERIZAÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS

Thaissa Mara Bonillo das Neves (Bolsista PIBIC/CNPq), Prof. Dr. Luís Augusto Barbosa Cortez (Orientador) e Prof. Dra. Bárbara Janet Teruel Medeiros (Co-orientadora), Faculdade de Engenharia Agrícola - FEAGRI, UNICAMP

A conservação dos produtos hortícolas é de extrema importância a fim de manter a qualidade, prolongar a vida útil e prevenir a alteração dos mesmos. Mas para a estocagem dos produtos seja feita de forma adequada sem danificar a qualidade, 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, o qual torna-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 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 está sendo montado 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 – Temperatura - Umidade Relativa