

Agronomia

Armazenamento pós-colheita de rizomas de araruta do tipo comum

Rayane Estefane Gonçalves de Morais - 3º módulo de Agronomia, UFLA, iniciação científica (PIBIC/UFLA)

Douglas Correa de Souza - Coorientador DAG, UFLA

Thiago Sampaio Guerra - Discente da graduação de Agronomia, UFLA

Paula Aparecida Costa - Doutorando em Agronomia/Fitotecnia, UFLA

Luciane Vilela Resende - Orientadora DAG , UFLA Resumo - Orientador(a)

Resumo

A araruta (*Maranta arundinacea* L.) tem sido uma espécie muito procurada pela indústria alimentícia em razão de seu amido, que apresentar propriedades importantes como ausência de glúten, fonte potencial de prebióticos com efeito imunomodulador, sendo utilizada em produtos de padaria, como estabilizador de sorvete, geleias, bolos e alimentos para bebês. Entretanto, a cultura apresenta carência de estudos científicos dos quais existem falta de informações sobre a sua forma de cultivo e as condições adequadas de armazenamento pós-colheita. O objetivo deste trabalho foi verificar as perdas pós-colheita dos rizomas de araruta do tipo comum em função do tempo e temperatura de armazenamento. Foram utilizados rizomas de araruta do tipo comum obtidos da coleção de germoplasma de hortaliças não convencionais da Universidade Federal de Lavras da safra 2015/2016. O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado em esquema fatorial 3 x 6, sendo os fatores estudados: três temperaturas (5; 10; e temperatura ambiente variando de 19 a 23°C em BOD) e seis épocas de armazenamento (0; 15; 30; 45; 60; e 70 dias). Os resultados foram ajustados a um modelo de regressão com auxílio do SISVAR. Durante o armazenamento foi observada que a perda de massa dos rizomas tende a aumentar de acordo com o tempo armazenado, sendo que as temperaturas de armazenamento de 5 e 10°C não obteve diferença significativa entre si, apresentando perda massa média de 55,95 ($\pm 2,40$) %, enquanto que na temperatura ambiente (19-23° C) a perda de massa foi inferior, com perda de 37,58 ($\pm 2,18$) %. Conclui-se que o mais adequado para o armazenamento de araruta do tipo comum seja em temperatura ambiente a tempo inferior a 30 dias de armazenamento.

Palavras-Chave: *Maranta arundinacea* L., hortaliça tradicional, fonte de amido.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: <https://www.youtube.com/watch?v=BEi6t9FJH-g&feature=youtu.be>