

Agronomia

Armazenamento pós-colheita de rizomas de araruta do tipo seta

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 - Orientador(a)

Resumo

A araruta (*Maranta arundinacea* L.) é caracterizada como uma hortaliça não convencional, sendo uma espécie rizomatosa que contém amido, celulose, albumina, açúcar, mucilagem e sais minerais. Essa hortaliça pode ser utilizada tanto na indústria alimentícia quanto na indústria de papel. No entanto, há uma carência de estudos científicos sobre a cultura em relação ao cultivo e as condições adequadas de armazenamento pós-colheita. Diante disso, objetivou-se com esse trabalho avaliar as perdas pós-colheita dos rizomas de araruta do tipo seta em função do tempo e temperatura de armazenamento. Foram utilizados rizomas de araruta do tipo seta 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 de massa média de 59,87 ($\pm 0,90$) %. Já na temperatura ambiente (19-23° C) a perda de massa foi menor com valor de 55,66 ($\pm 2,08$) %. Conclui-se que o mais adequado para o armazenamento de araruta do tipo seta seja em temperatura ambiente a tempo inferior a 30 dias de armazenamento.

Palavras-Chave: *Maranta arundinacea* L., hortaliça não convencional, rizomatosa.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: <https://www.youtube.com/watch?v=NAR9YdQnxt8&feature=youtu.be>