



## EFEITOS DA TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO EM PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE GRÃOS DE LENTILHA

<sup>1</sup>Valentina Florencia Savia Vidales <sup>2</sup>Graziela Lemos Ferreir <sup>3</sup>Guilherme Cassão Marques Bragança  
<sup>2</sup>Luís Otávio Cardozo <sup>2</sup>Fernanda Manzolli <sup>4</sup>Jander Luís Fernandes Monks

A lentilha (*Lens culinaris* L) é uma das mais antigas leguminosas graníferas cultivadas pelo homem. Embora o Brasil apresente condições favoráveis para seu cultivo e boa aceitação no mercado, a produção brasileira de lentilha ainda é relativamente pequena, fazendo-se necessária a quase totalidade de importação para abastecer o mercado interno. O armazenamento de grãos em ambiente natural em regiões tropicais apresenta maiores problemas em decorrência das condições de temperatura e umidade relativa, se comparado com as regiões de clima temperado ou frio. Destaca-se que esses dois parâmetros são determinantes no processo de perda de viabilidade de sementes durante o armazenamento e alterações na qualidade do produto e, conseqüentemente, dos subprodutos. Avaliar os efeitos da temperatura na acidez e teor de proteína de grãos de lentilha. As amostras foram embaladas em sacos de polietileno com a umidade ajustada em 10% e armazenadas nas temperaturas de 15°C e 25°C durante sessenta dias. As determinações foram realizadas no laboratório de Biotecnologia do Instituto Federal Sul Rio-Grandense - *Campus Pelotas*. O teor de proteína e acidez da lentilha bruta sem passar pelo armazenamento, nas condições estabelecidas, foram de 39,52% e 3,96 mg NaOH.100g<sup>-1</sup>, respectivamente. Nas temperaturas de 15°C e 25°C encontraram-se os valores para o teor de proteína de 23,34% e 23,08%, respectivamente e para os teores de acidez de 7,94 e 5,84 mg NaOH.100g<sup>-1</sup>, respectivamente. No período e umidade estabelecidos para o armazenamento, houve uma queda de aproximadamente 41% no teor de proteínas independente das temperaturas utilizadas. A acidez dos grãos teve um acréscimo de aproximadamente 100% e 47% para os grãos armazenados nas temperaturas de 15°C e 25°C respectivamente.

**Palavras-chave:** fabacea; qualidade; características.

<sup>1</sup> Discente do Curso de Viticultura e Enologia

<sup>2</sup>Discente do Curso de Engenharia Química

<sup>3</sup> Prof. Mestre do Curso de Farmácia da Urcamp

<sup>4</sup> Prof. Doutor do Curso de Engenharia Química - IFSUL