



RELAÇÃO ENTRE A ACIDEZ E A CLASSIFICAÇÃO COMERCIAL DO GRÃO DE SOJA

Elisangela Aparecida Greggio¹; Edicléia Aparecida Bonin²

RESUMO: A soja é um dos principais produtos agrícolas comercializados no mundo. Atualmente, os principais países produtores (Estados Unidos, Brasil e Argentina) são também os principais exportadores. O Brasil é o segundo maior produtor mundial da oleaginosa, tendo a produção brasileira em 2010/2011 atingido 75 milhões de toneladas. A qualidade da soja é fundamental para se conquistar os mercados internos e externos, dessa forma conhecer os motivos que podem afetar essa qualidade é fundamental para o crescimento desse mercado. Os padrões de qualidade de sementes utilizados no Brasil são internacionais, e o não cumprimento dos mesmos pode acarretar na perda de mercado. As sementes de soja que apresentam problemas de qualidade química e fisiológica elevam o custo da produção de óleo para as indústrias. A acidez da soja é uma das grandes causadoras de prejuízos econômicos para as empresas de produção de óleo de soja. Para fazer com que o óleo esteja nos padrões aprovados pela ANVISA é necessário a utilização de produtos químicos no controle da acidez da soja o que pode influenciar no maior ou menor custo da industrialização desse produto. É importante ressaltar que para se obter um produto final, industrializado, com alta qualidade, é necessário que a matéria prima tenha boa qualidade. Grãos de soja que apresentem elevados índices de danos resultarão na produção de óleos de baixa qualidade e aumentarão o custo de produção. A classificação comercial da soja possibilita identificar dentre os fornecedores de matéria prima os que seguem o padrão comercial estabelecido pela Portaria do Ministério da Agricultura número 262, de 23 de novembro de 1983, criar limites para aceitar produtos fora dos padrões e diminuir custos na produção de óleo de soja. Os principais problemas que interferem na qualidade da soja são: grãos verdes, meio grão, grãos enrugados, grãos murchos, quirera, grãos queimados, grãos ardidos e avariados. O objetivo deste trabalho é efetuar uma análise em grãos de soja que apresentem os defeitos mencionados e verificar o grau de acidez para cada tipo de defeito apresentado através de pesquisa experimental seguindo os padrões da AOCS Ac 5-41, utilizados dentro do laboratório químico. Este trabalho será conduzido em conjunto com a Cooperativa Agroindustrial de Maringá (COCAMAR), Maringá, Pr. onde serão coletadas amostras de soja, classificadas e separadas conforme os referidos defeitos, moídas, e pesado aproximadamente 50g de cada amostra para realizar as análises experimentais. Os resultados esperados visam a comparação entre o tipo de dano e o teor de acidez do grão.

PALAVRAS-CHAVE: Ácidos Graxos; Deterioração; Padrões de comercialização.

¹ Acadêmica do Curso de Bacharelado em Ciências Biológicas do Centro Universitário de Maringá – Cesumar, Maringá – Paraná. Programa de Iniciação Científica do Cesumar (PICC). elisgreggio@hotmail.com

² Orientadora e docente do Curso de Bacharelado em Ciências Biológicas do Centro Universitário de Maringá – Cesumar, Maringá – Paraná. edicleia@cesumar.br