

**026 - EFEITO DO ENRUGAMENTO DA SEMENTE DE SOJA, CAUSADO POR ESTRESSES TÉRMICO E HÍDRICO, SOBRE A QUALIDADE DO GRÃO DE SOJA. J.B. França Neto\*; J.M.G. Mandarino; P.G.B. Carvalho; M.M. Yuyama; F.C. Krzyzanowski; M.F. Zorato; A.A. Henning; N.P. Costa (EMBRAPA - Soja, Londrina, PR).**

RESUMO - É fato conhecido que a qualidade da semente de soja pode ser afetada pelo enrugamento causado por estresses hídricos e de altas temperaturas durante a fase de enchimento dos grãos. Esse enrugamento pode reduzir a qualidade do grão, levando a um deságio no preço pago aos produtores, quando o lote de grãos comercializado apresenta mais de 8,0% de sementes com sinais de enrugamento. Contudo, os efeitos desse problema sobre os componentes do grão de soja não são conhecidos em detalhes. Assim sendo, realizou-se um experimento com o objetivo de determinar os efeitos do enrugamento sobre a composição química do grão de soja, bem como sobre a qualidade do óleo deles extraído. Amostras dos tratamentos contendo zero%, 10%, 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, 70%, 80%, 90% e 100% de sementes enrugadas foram analisadas para: peso seco de 100 sementes; teores percentuais e quantitativos (g/100sementes) de proteína e de lipídeos; índice de acidez; e porcentagem de ácidos graxos livres do óleo. As análises foram feitas em triplicata e os dados obtidos para os parâmetros estudados em função dos tratamentos foram submetidos às análises de correlação e regressão. O aumento do percentual de grãos enrugados causou uma redução no peso seco de 100 sementes. Além disso, resultou num aumento do teor percentual de proteína, que ocorreu em função da redução do teor percentual de óleo. Entretanto, os teores quantitativos de proteína e de óleo, medidos em g/100sementes, foram reduzidos com o aumento no índice de enrugamento. A redução dos teores de óleo, em função do aumento do enrugamento, pode ser explicada pela sua degradação, indicada pelos aumentos do percentual de ácidos graxos livres e do índice de acidez do óleo. Em suma, o enrugamento dos grãos de soja, além de resultar em perdas significativas de qualidade fisiológica da semente, reduz a qualidade do grão, como resultado dos menores teores quantitativos de proteína e de lipídeos e do maior índice de acidez do óleo. Tais fatos justificam o deságio aplicado pela indústria em lotes com 8,0% ou mais de enrugamento de grãos.

*Palavras-chave: composição química, teor de proteína, teor de óleo, qualidade do óleo*

Revisores: J.R. Bordignon; M. Kaster (EMBRAPA - Soja)



Informativo

**ABRATES**

V.7 - Nº 1/2 - Julho/Agosto, 1997