

# 10<sup>o</sup> ENCONTRO DE Iniciação Científica

---

6<sup>o</sup> Encontro de Pós-graduandos

*Embrapa Uva e Vinho*



23 e 24 de agosto de 2012

Auditório da Embrapa Uva e Vinho

Bento Gonçalves, RS

**Embrapa**

*Uva e Vinho*



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Embrapa Uva e Vinho  
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento*

# **10º Encontro de Iniciação Científica e 6º Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho**

23 e 24 de agosto de 2012  
Embrapa Uva e Vinho  
Bento Gonçalves, RS

## **Resumos**

Editores

*César Luís Girardi  
Carlos Alberto Ely Machado  
Henrique Pessoa dos Santos  
Lucimara Rogéria Antonioli  
Luís Fernando Revers  
Marcos Botton*

Bento Gonçalves, RS  
2012

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

**Embrapa Uva e Vinho**

Rua Livramento, 515  
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil  
Caixa Postal 130  
Fone: (0xx)54 3455-8000  
Fax: (0xx)54 3451-2792  
<http://www.cnpuv.embrapa.br>  
[sac@cnpuv.embrapa.br](mailto:sac@cnpuv.embrapa.br)

**Comitê de Publicações**

Presidente: Mauro Celso Zanus  
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben  
Membros: Alexandre Hoffmann, César Luís Girardi, Flávio Bello Fialho,  
Henrique Pessoa dos Santos, Kátia Midori Hiwatashi, Thor Vinícius Martins  
Fajardo e Viviane Zanella Bello Fialho

Produção gráfica da capa: Luciana Elena Mendonça Prado

**1ª edição**

1ª impressão (2012): 200 exemplares

**Todos os direitos reservados.**

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte,  
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)  
Embrapa Uva e Vinho

---

Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho (10. : 2012 : *Bento Gonçalves, RS*).  
Resumos / 10º Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho e 6º Encontro de  
Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, 23 a 24 de agosto de 2012 ;  
editores-técnicos, César Luis Girardi ... [et al.] – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2012.  
62 p.

Editores técnicos: César Luis Girardi, Carlos Alberto Ely Machado, Henrique Pessoa dos  
Santos, Lucimara Rogéria Antonioli, Luís Fernando Revers e Marcos Botton.

1. Pesquisa. 2. Embrapa Uva e Vinho. 3. Iniciação científica. 4. Ensino superior. 5. Agricultura.  
I. Girardi, César Luis, ed. II. Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho (6. : 2012 :  
*Bento Gonçalves, RS*). III. Título.

CDD 630.72 (21. ed.)

---

©Embrapa 2011

### **Secagem rápida de tecidos de plantas para extração de nutrientes**

Karine Rodighero<sup>1</sup>, George Wellington Melo<sup>2</sup>, Rafael Fernando Freitas<sup>3</sup>, Renan Dal Magro<sup>4</sup>,  
Volmir Scanagatta<sup>5</sup>, Paula Duarte de Oliveira<sup>6</sup>

O método utilizado para a secagem de folhas é a utilização da estufa de circulação forçada de ar com temperatura de aproximadamente 65°C, porém o processo tem duração de 72 horas, tornando o mesmo demorado e caro devido ao custo da estufa e também porque requer um maior tempo de secagem das amostras. Este trabalho teve como objetivo avaliar a secagem de folhas utilizando o forno microondas em substituição a estufa de circulação forçada de ar. Utilizou-se amostras de tecidos (folhas) de cinco culturas diferentes: macieira, caqui, videira, pessegueiro e morangueiro. Após a coleta, foram separadas 20 folhas para secagem na estufa de circulação forçada de ar e outras 80 folhas foram picadas e levadas ao forno microondas em intervalos de tempos de 3, 6, 9, 12 e 15 minutos. Foram analisados, em triplicata, os macronutrientes de todas as amostras em cada tempo e cultura. As amostras foram submetidas a análises de correlação. A partir dos resultados se pode concluir que o intervalo de secagem de 3 minutos em forno de microondas é equivalente ao método da estufa para cálcio, magnésio, potássio e fósforo, apresentando coeficientes de correlação superiores a 0,93. No caso da videira, a equivalência somente foi obtida com o tempo de secagem de 6 minutos. No caso do Nitrogênio, os tempos de secagem no forno micro-ondas não foram correlacionados com a secagem em estufa.

<sup>1</sup>Graduanda do curso de Engenharia Química da UCS, Caxias do Sul, RS, Estagiária Embrapa Uva e Vinho. E-mail: karodighero@yahoo.com.br

<sup>2</sup>Pesquisador Embrapa Uva e Vinho. Caixa Postal 130, CEP 95700-000, Bento Gonçalves, RS. E-mail: george@cnpuv.embrapa.br

<sup>3</sup>Graduando do curso de Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia, UERGS, Bento Gonçalves, RS, Estagiário da Embrapa Uva e Vinho

<sup>4</sup>Graduando do curso de Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia, UERGS, Bento Gonçalves, RS, Estagiário da Embrapa Uva e Vinho

<sup>5</sup>Laboratorista Embrapa Uva e Vinho. Caixa Postal 130, CEP 95700-000, Bento Gonçalves, RS. E-mail: volmir@cnpuv.embrapa.br

<sup>6</sup>Graduanda do curso de Agronomia, UFSM, Santa Maria, RS, Estagiária da Embrapa Uva e Vinho