

**GRÃOS DE AMENDOIM ARMAZENADOS: TEOR DE ÁGUA X CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS**

Alfeu Ramalho Ribeiro<sup>1,\*</sup>, Júlio César de Almeida Andrade<sup>1</sup>, Juliana de Almeida Souza<sup>1</sup>, Nísia Andrade Villela Dessimoni Pinto<sup>1</sup>, Caroline Salezzi Bonfá<sup>1</sup>, Danúbia Aparecida Costa Nobre<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Departamento de Agronomia, Diamantina, Minas Gerais, Brasil, 39.100-000.

\*e-mail: alfeu.ramalho@ufvjm.edu.br

O amendoim (*Arachis hypogaea* L.) ocupa a quarta posição entre as oleaginosas mais cultivadas no mundo, e a sua produção é direcionada predominantemente para a obtenção de grãos, óleo e farelo. Sendo assim, é crucial conhecer as características químicas dos grãos sob diferentes condições de armazenamento, para identificar o manejo adequado dos grãos na pós-colheita. Objetivou-se analisar a acidez total titulável (ATT), os valores de pH e os sólidos solúveis totais (SST) de grãos de amendoim em função de diferentes teores de água. Grãos de amendoim comercial com teores de água de 10, 12 e 14%, foram analisados por meio da ATT, realizada por titulação com solução de NaOH padronizada. Os íons de hidrogênio (pH) foram mensurados por leitura direta em potenciômetro e os SST foram determinados por leitura direta em refratômetro de bancada. O experimento foi conduzido em delineamento inteiramente casualizado, em quadruplicata. Os dados obtidos foram submetidos a análise de variância e as médias dos tratamentos comparadas pelo Teste Tukey, com um nível de significância de 5%. Diferenças significativas foram observadas na análise das variáveis ATT e pH ( $p \leq 0,05$ ), onde os teores de água a 10, 12 e 14% apresentaram ATT de 11,55, 12,99 e 19,65%, respectivamente, para o pH os resultados obtidos foram de 7,00, 6,89 e 5,95, em mesma ordem. Na análise de SST não houve diferença estatística significativa entre os teores de água avaliados. A ATT teve aumento com os maiores teores de água, o que impactou diretamente no pH dos grãos de amendoim. Grãos com maior teor de água, apresentaram maior acidez total titulável e conseqüentemente, pH mais baixo. Esses parâmetros químicos são cruciais para avaliação da conservação e qualidade dos grãos, já que influenciam diretamente a atividade microbiana e a durabilidade do produto durante seu armazenamento. Os SST foram semelhantes entre os tratamentos, apresentando variações de 2,12 a 2,73 °Brix. Essa variável inclui açúcares, ácidos e outros compostos dissolvidos, sendo importante tanto para o rendimento industrial, quanto para a avaliação da maturidade e qualidade dos grãos. Portanto, é fundamental monitorar e controlar o teor de água dos grãos de amendoim, mantendo assim, suas características químicas e assegurando sua conservação pós-colheita durante o armazenamento.

**Agradecimentos:** Os autores agradecem à Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG) e à Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), pelo apoio para a realização deste trabalho.