

AVALIAÇÃO DA PERDA DE MASSA EM CULTIVARES DE BATATA DURANTE O ARMAZENAMENTO

MATHEUS DA SILVEIRA MACHADO¹; STEFANE BELMONTE DA SILVA²;
FERNANDA QUINTANILHA AZEVEDO³; EBERSON DIEDRICH EICHOLZ⁴

¹Universidade Federal de Pelotas (UFPeL) – machadomatheus224@gmail.com

²Universidade Federal de Pelotas (UFPeL) – stefanebelmonte@gmail.com

³Embrapa Clima Temperado – fernanda.azevedo@embrapa.br

⁴Embrapa Clima Temperado – eberson.eicholz@embrapa.br

1. INTRODUÇÃO

No Brasil, a batata (*Solanum tuberosum* L.) se consolida como a hortaliça de grande relevância econômica, com uma produção anual que alcança aproximadamente 3,9 milhões de toneladas (IBGE, 2024; FAOSTAT, 2024). Contudo, bons resultados não se medem apenas pela produtividade no campo, mas também pela capacidade de conservar a qualidade do produto até o consumidor final.

Uma das etapas mais importantes é o armazenamento, é nesta fase que se concentram os maiores desafios para mitigar perdas quantitativas e qualitativas, que podem ocorrer devido a danos mecânicos, distúrbios fisiológicos como a brotação, o esverdeamento e a deterioração por patógenos, que comprometem a vida de prateleira e a rentabilidade do produtor (Pereira et al., 2024).

Executar a colheita de maneira correta é uma das principais ferramentas para estender a vida útil do produto. É recomendado que a colheita seja realizada pelo menos cinco dias após a morte das ramas, para que a película fique bem aderida ao tubérculo. Este processo ajuda a evitar o “despелamento”, que pode ocorrer quando é feito o preparo para o comércio (EMBRAPA, 2015).

A comercialização pode ser realizada com o produto *in natura*, com a batata lavada ou escovada, ou com o produto já processado pela indústria. Apesar de o mercado brasileiro ter clara preferência pela batata lavada, que proporciona uma melhor visualização da coloração, do brilho e de eventuais defeitos. Este processo de lavagem, ocasiona a elevação nos custos de beneficiamento e, de forma crítica para o armazenamento dos tubérculos, acelera a deterioração e aumenta a suscetibilidade ao esverdeamento (EMBRAPA, [s.d.]). Neste sentido a recomendação para a comercialização da batata orgânica é somente a escovação, possibilitando um maior tempo de prateleira.

Este trabalho teve como objetivo observar o tempo de armazenamento de tubérculos escovados não lavados, cultivados no sistema orgânico e seu desempenho durante o experimento, para avaliar quais cultivares tem o melhor tempo de prateleira.

2. METODOLOGIA

O experimento foi conduzido na Estação Experimental Cascata da Embrapa Clima Temperado. No experimento foram utilizadas as cultivares de película vermelha BRS Ana, BRS F183 Potira e Macaca, e as cultivares de película branca BRSIPR Bel, BRS Clara e BRS F21.

O plantio da safra de primavera de 2023 implantada em 21 de agosto e colheita realizada na primeira quinzena de dezembro. Após a colheita, foram selecionados 15 tubérculos comerciais (diâmetro superior a 45 mm) de cada uma das cultivares de batata e armazenados em sala com vedação hermética sem luz.

O delineamento foi blocos inteiramente casualizados com três repetições. O monitoramento foi constante e a partir dos 52 dias do início do armazenamento o conjunto de 15 tubérculos foram pesados quinzenalmente em balança digital com precisão de 0,01 kg.

O monitoramento com pesagens ocorreu até os 138 dias após a colheita, aproximadamente por 4 meses. Foi avaliada a redução de peso quinzenal em porcentagem em relação ao início das avaliações.

Os dados foram sistematizados em planilha eletrônica, calculados os desvios padrão e os resultados apresentados por meio de figuras.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Analisando a Figura 1 podemos ver que todas as cultivares de película vermelha até próximo dos 70 dias de armazenamento tiveram uma perda de massa relativamente uniforme.

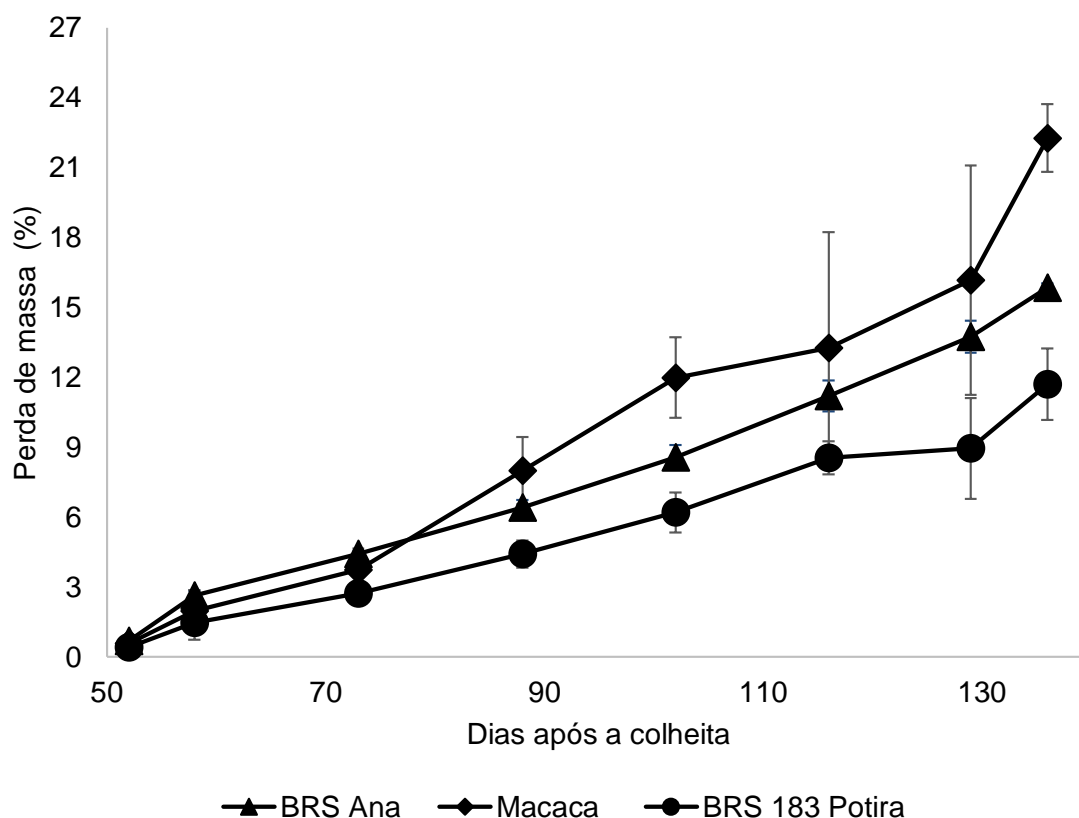


Figura 1. Perda de massa dos tubérculos (%) de cultivares de batata de película de coloração vermelha, armazenadas em ambiente protegido e no escuro. Safra 2023-2. Pelotas, RS.

A “Macaca” apresentou maior perda de massa entre as cultivares, tendo um aumento de intensidade a partir dos 75 dias, foi a cultivar que apresentou a maior redução no peso até o final das avaliações, chegando a 22 %, possivelmente terá um período menor de uso para consumo. A cultivar BRS Ana apresentou uma perda

menor no período compreendido entre 52 dias e 138 dias de armazenamento, terminando 16 %.

A cultivar com a menor redução na massa entre as de película vermelha foi a BRS 183 Potira (Figura 1) que também manteve uma perda uniforme até os 117 dias, mas no final do experimento não ultrapassou os 12 %, resultando em 10 % a menos do que a cultivar Macaca. A BRS 183 Potira terá um tempo de prateleira superior as demais variedades de película vermelha avaliadas.

Na Figura 2, estão as cultivares de película branca, demonstrando uma perda de massa (%) linear e contínua, sem muitos picos de variação. As cultivares BRS Clara e BRS F21 tiveram um comportamento muito similar, com perdas a partir dos 52 dias e alcançando resultados muito similares ao final, com 17 e 18 % respectivamente.

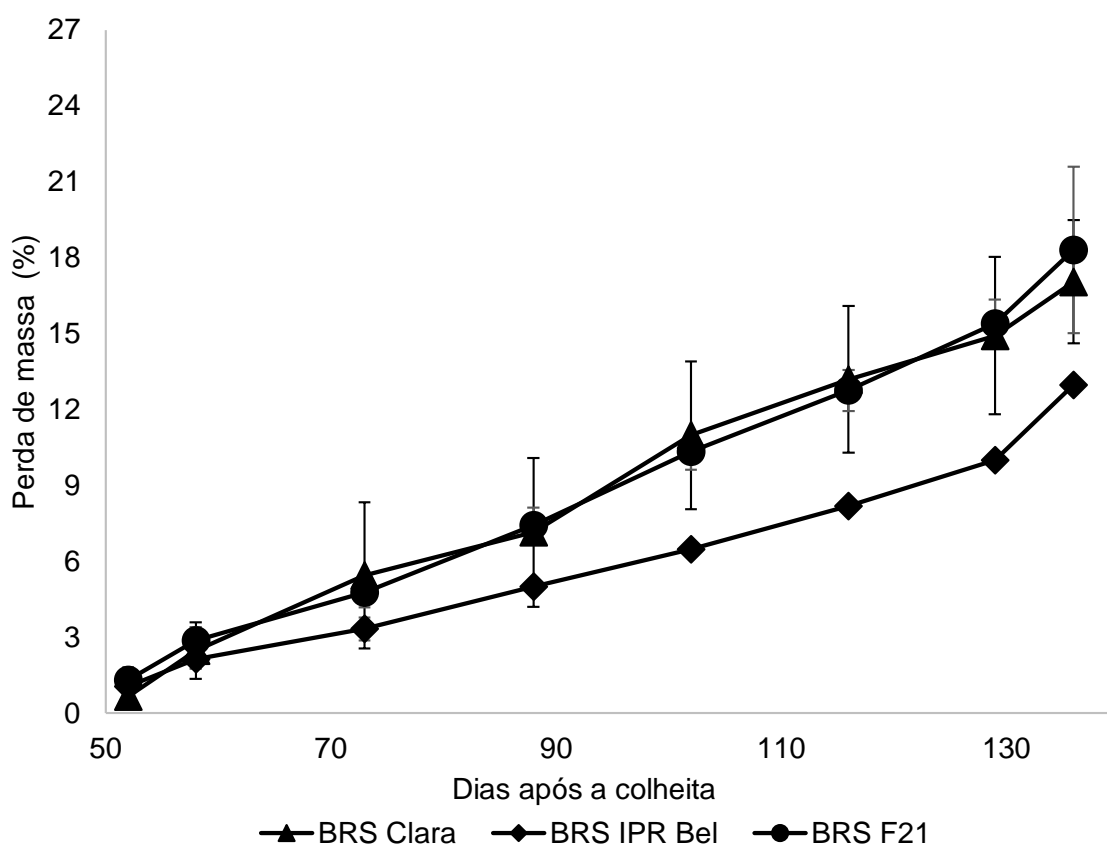


Figura 2. Perda de massa dos tubérculos (%) de cultivares de batata de película de coloração branca, armazenadas em ambiente protegido e no escuro. Safra 2023-2. Pelotas, RS.

Já a cultivar BRSIPR Bel foi a que alcançou o melhor resultado entre as cultivares de película branca, com apenas 11 % de perda de massa.

Este trabalho fornece subsídios aos agricultores, produtores de batata, sobre quais as cultivares deverá consumir e/ou comercializar primeiro e qual deixar armazenado para uso futuro.

4. CONCLUSÕES

Existe variação no tempo de armazenamento entre as cultivares de batata, quanto a perda de massa, servindo de subsidio para planejamento do consumo.

As variedades BRS F183 Potira (película vermelha) e BRSIPR Bel (película branca) foram as que tiveram a menor perda de massa nas condições que foram expostas, sendo BRS F183 Potira com 12 % e BRSIPR Bel com 11 % até 138 dias após a colheita.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- EMBRAPA. **Sistema de Produção da Batata**. 2. ed. Brasília, DF: Embrapa, 2015. Disponível em: https://www.spo.cnptia.embrapa.br/conteudo?p_p_id=conteudoportlet_WAR_cont_eudoportlet&p_p_lifecycle=2&p_p_state=normal&p_p_mode=view&p_p_cacheability=cacheLevelPage&p_p_col_id=column-1&p_p_col_count=1&p_p_resource_id=A2012-11-20-15-49-11_0008&p_p_new_window=true&p_p_li_id=14981. Acesso em: 19 ago. 2025.
- EMBRAPA. **Colheita e Pós-colheita**. Brasília, DF: Embrapa, [s.d.]. Disponível em: <https://www.embrapa.br/hortalicas/batata/colheita-e-pos-colheita>. Acesso em: 8 ago. 2025.
- FAOSTAT – Food and Agriculture Organization of the United Nations. **Compare Data**. 2022. Disponível em: <https://www.fao.org/faostat/en/#compare>. Acesso em: 10 mai. 2024.
- IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Censo Agropecuário de 2017. **Resultados Definitivos**. Sistema IBGE de Recuperação automática (Sidra). IBGE. Rio de Janeiro, 2017. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/6958>. Acesso em: 10 mai. 2024.
- Pereira, A. da S., Eicholz E. D., Azevedo F.Q. Silva G.O da. Colheita e pós-colheita in Eicholz E. D. & Pereira, A. da S., **Produção de batata no Rio Grande do Sul**, Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2024

6. AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem ao CNPq.