

ANEXO V – FORMULÁRIO INDICADORES DE IMPACTOS

Autor(a): Elano Pinheiro Pereira.

Orientador(a): Eduardo Valério de Barros Vilas Boas.

Programa de Pós-Graduação em: Ciência dos Alimentos.

Título: Impacto da cura na qualidade pós-colheita de batata-doce 'Blesbok'.

Tipos de Impactos:

(x) sociais (x) tecnológicos (x) econômicos () culturais () outros: _____

Áreas Temáticas da Extensão:

() 1. Comunicação

() 2. Cultura

() 3. Direitos humanos e justiça

() 4. Educação

() 5. Meio ambiente

(x) 6. Saúde

(x) 7. Tecnologia e produção

() 8. Trabalho

Objetivos de Desenvolvimento sustentável (ODS) da ONU impactados

() 1. Erradicação da pobreza

(x) 2. Fome zero e agricultura sustentável

(x) 3. Saúde e Bem-estar

() 4. Educação de qualidade

() 5. Igualdade de Gênero

() 6. Água potável e Saneamento

() 7. Energia Acessível e Limpa

(x) 8. Trabalho decente e crescimento econômico

() 9. Indústria, Inovação e Infraestrutura

() 10. Redução das desigualdades

() 11. Cidades e comunidades sustentáveis

() 12. Consumo e produção responsáveis

() 13. Ação contra a mudança global do clima

() 14. Vida na água

() 15. Vida terrestre

() 16. Paz, justiça e instituições eficazes

(x) 17. Parcerias e meios de implementação

Impactos sociais, tecnológicos, econômicos e culturais

A cura da batata-doce, técnica amplamente utilizada em países do Hemisfério Norte, promove melhor qualidade e maior durabilidade pós-colheita das raízes, por meio da cicatrização de lesões. Considerando-se a relevância econômica e social da batata-doce no Brasil, as significativas perdas pós-colheita e a carência de informações sobre o comportamento de genótipos brasileiros submetidos ao processo de cura, este trabalho teve como objetivo avaliar os efeitos desse processo sobre variáveis físicas e químicas da cultivar Blesbok, a mais cultivada no país. A pesquisa foi planejada e executada, em parceria, pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e a Universidade Federal de Lavras (UFLA). Os resultados demonstraram que a cura impactou positivamente a qualidade das raízes, melhorando seu aspecto visual e agregando valor ao produto. Após 40 dias de armazenamento refrigerado, as raízes curadas apresentaram 11,73% de açúcares totais, enquanto as raízes não curadas apresentaram apenas 10,57%, tornando as curadas mais doces e atraentes ao consumidor. Além disso, observou-se que, ao final do período de armazenamento refrigerado, as raízes curadas apresentaram perda de massa 41% menor em relação às não curadas, favorecendo a comercialização com base na massa, o que pode contribuir para o aumento da rentabilidade dos produtores e comerciantes. O armazenamento também revelou que as raízes não curadas sofreram infestação por fungos, enquanto as curadas permaneceram saudáveis, reduzindo perdas pós-colheita, minimizando prejuízos financeiros e auxiliando no combate à fome. Esses resultados demonstram o potencial da cura para beneficiar toda a cadeia produtiva, promovendo avanços tecnológicos, aumento da eficiência econômica e fornecimento de alimentos de maior qualidade para a população. Alinhado aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU, este trabalho contribui especialmente para os objetivos de fome zero, saúde e bem-estar, trabalho decente e crescimento econômico, além de impacto direto na sustentabilidade e segurança alimentar no território brasileiro.

Social, technological, economic and cultural impacts

Sweet potato curing, a technique widely used in countries of the Northern Hemisphere, promotes better quality and extended shelf life to roots, through the healing of injuries. Given the economic and social importance of sweet potato in Brazil, the significant post-harvest losses, and the lack of information on the behavior of Brazilian genotypes subjected to curing, this study aimed to evaluate the effects of this process on the physical and chemical variables of the Blesbok cultivar, the most widely cultivated in the country. This research was carried out, in partnership, by the Brazilian Agricultural Research Corporation (Embrapa) and the Federal University of Lavras (UFLA). The results showed that curing positively impacted root quality, improving their visual appearance and adding value to the product. After 40 days of refrigerated storage, cured roots exhibited a total sugar content of 11.73%, while uncured roots showed only 10.57%, making the cured roots sweeter and more appealing to consumers. Furthermore, by the end of the refrigerated storage period, cured roots had 41% less weight loss compared to uncured ones, enhancing their marketability based on mass, which could contribute to greater profitability for producers and sellers. Storage also revealed that uncured roots suffered from fungal infestation, while cured roots remained healthy, reducing post-harvest losses, minimizing financial damage, and aiding in combating hunger. These findings highlight the potential to benefit the entire production chain by promoting technological advancements, improving economic efficiency, and providing higher-quality food to the population. Aligned with the

United Nations' Sustainable Development Goals (SDGs), this study contributes particularly to the goals of zero hunger, good health and well-being, decent work and economic growth, while also having a direct impact on sustainability and food security across Brazil.

Assinatura do autor

Assinatura do orientador