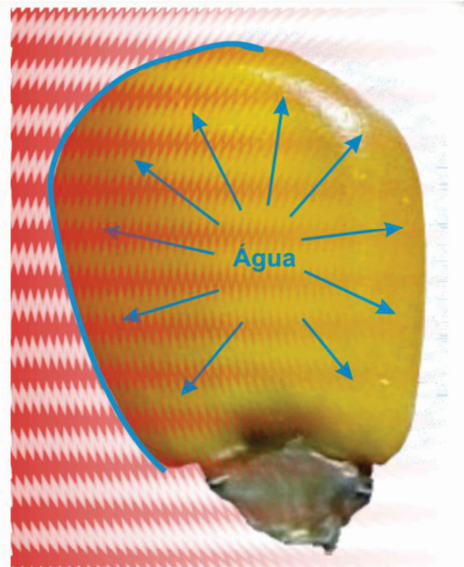


Secagem

O processo de secagem de grãos consiste em aplicar uma determinada quantidade de calor, a fim de provocar aumento da pressão do vapor de água contido nesse grão.

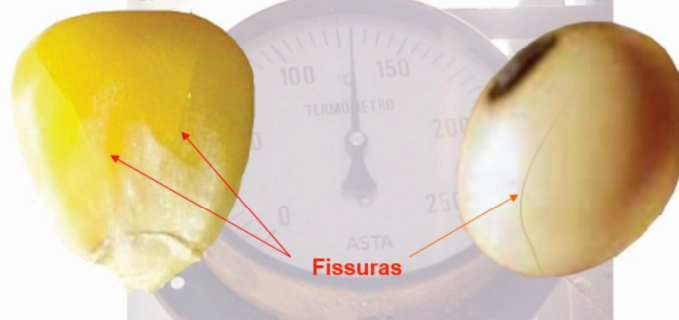
Com o aumento da pressão, a água migra para superfície, onde é removida pela saturação do ar seco, injetado na massa de grãos com essa finalidade.

A velocidade de migração está diretamente ligada as temperaturas utilizadas no processo de secagem e podem ser determinantes na qualidade do produto final.



Secagem

O excesso de temperatura no secador, entre outras coisas, aumenta a pressão de vapor dentro do grão, provocando ruptura da película protetora. Embora a aparência sadia, o grão já tem o caminho aberto para infestação de fungos e aceleração do processo respiratório que vai ser sentido na armazenagem pelo aumento de temperatura e índice de ardidos. No caso do arroz, além dos problemas acima, a ruptura pode ocorrer no grão como um todo (trincamento ou cracking), diminuindo sensivelmente o rendimento no engenho.



Secagem

A aplicação de altas temperaturas no processo de secagem; além das fissuras na casca, podem provocar o cozimento do grão, assim como endurecimento da casca e até descoloração. Nos grãos oleaginosos, favorecem a acidez (rancidez), assim como reduzem o aproveitamento de amido e proteínas do milho na industrialização. No trigo, podem comprometer a qualidade da farinha pela modificação de proteínas e determinadas enzimas.

