

**LEVANTAMENTO DE PERDAS PÓS-COLHEITA DE TOMATE (*Solanum lycopersicum*) E CENOURA (*Daucus carota*) EM EQUIPAMENTO VAREJISTA DE BOM JESUS DO ITABAPOANA - RJ**

Krystal Cardoso Soares Estefan de Paula – IFFluminense – krystal-soares@hotmail.com  
Solciaray Cardoso Soares Estefan de Paula – IFFluminense - solsoaares@gmail.com  
David Almeida dos Santos – IFFluminense - davidpqdt8@gmail.com  
Marisa Carvalho Botelho Ribeiro – IFFluminense - marisabotelho@iff.edu.br

*Área Temática: Meio Ambiente / Linha de Pesquisa ou Extensão: Impactos Ambientais*

As perdas pós-colheita podem começar no campo devido a colheita, no preparo do produto para a comercialização, seguindo para a rede de transporte nas centrais de abastecimento e na rede varejista por consumidores intermediários e finais, implicando não só na redução de oferta de alimento como também em sérios impactos ambientais. A participação dos supermercados como fonte de chegada desses produtos ao consumidor final representam relativo e forte crescimento. Vegetais como tomate e cenoura são exemplos de alimentos que são perdidos nos equipamentos varejistas devido à sua alta perecibilidade e defeitos no formato, respectivamente. O município de Bom Jesus do Itabapoana - RJ possui potencial de desenvolvimento na produção de frutas e hortaliças, porém, apresenta consideráveis perdas neste setor. Além disso, não possui estudos científicos que comprovem quantitativamente esta perda, uma vez que, o conteúdo desses estudos relaciona-se somente aos grandes centros urbanos. Objetivou-se com este trabalho avaliar as perdas pós-colheita de tomate e cenoura em um equipamento varejista no município de Bom Jesus do Itabapoana – RJ e suas possíveis causas. A avaliação das perdas pós-colheita de tomate e cenoura foi realizada em uma das unidades de uma rede varejista do município analisado. O estudo foi conduzido durante o mês de abril do ano de 2015, através de avaliação diária durante o referido mês. Utilizou-se como método para a avaliação de perdas: o peso inicial (de chegada) de cada alimento no estabelecimento e o peso final referente à quantidade perdida de cada produto. Através da aplicação de questionário foram coletadas informações para a determinação das perdas de tomate e cenoura. O resultado apresentou perda global de 1,65 tonelada, correspondendo a 11,6% da quantidade comercializada de tomate, e de 0,49 tonelada, correspondendo a 8,3% da quantidade comercializada de cenoura. As perdas estão relacionadas principalmente ao excedente de oferta, à inadequada e excessiva manipulação e ao tempo de exposição dos produtos nas gôndolas. O tomate apresentou percentual de perda superior ao da cenoura em virtude da sua alta perecibilidade. Conclui-se que é necessária maior preparação dos funcionários, bem como a conscientização do cliente com relação ao manuseio dos vegetais, para prolongar assim, a vida pós-colheita dos mesmos e reduzir os impactos ambientais gerados por tais perdas.

**Palavras-chave:** Vida pós-colheita, Perdas em equipamento varejista, Excessiva manipulação.