

**QUALIDADE ORGANOLEPTICA DE BOKASHI PRODUZIDO EM CLIMA TEMPERADO
NO OESTE DE SANTA CATARINA**

Pesquisador(es): TRINDADE, Gabriela; DORIGON, Elisangela Bini.

Curso: Ciências biológicas

Área: Ciência da vida.

Resumo: O Bokashi é um adubo orgânico, cuja receita é oriunda do Japão. É uma mistura fermentada com combinações de matéria orgânica vegetal e animal enriquecidas com microrganismos ativos. O trabalho objetivou avaliar as características organolepticas. o trabalho foi implantado no mês de fevereiro de 2018 a junho de 2018. Para produção do Bokashi, testou-se 8 tratamentos, com combinações diferentes. Usou-se duas matérias secas o pré-secado de aveia e casca de arroz, onde em cada uma foi misturado farinha de osso, farinha de carne, farelo de trigo, farelo de soja, açúcar mascavo, cada mistura foi enriquecida com um inoculantes diferentes. Foi realizado 2 pré-testes onde observou-se a quantidade adequada de inoculante para ocorrer fermentação, observar a decomposição da casca de arroz carbonizada. Os resultados demonstraram que a casca de arroz carbonizada não se incorporava na mistura, sendo necessario a troca pela In natura. Sobre as características organolepticas, verificou-se a fermentação, odor, decomposição e cor. Todos os tratamentos apresentam fermentação e não apresentam decomposição, a cor nas misturas de casca de arroz foi castanho claro e no pré-secado castanho esverdeado, o odor com o inoculante comercial nas duas matérias secas foi alcoólico, com o kefir na mistura com casca de arroz foi adocicado e no pré-secado cítrico, com o inoculante EM nas duas misturas foi adocicado, com água na mistura casca de arroz foi adociado e no pré-secado cítrico. Conclue-se que é necessário ampliar o período de observação, bem como repetir o experimento durante meses mais quentes.

Palavras-chave: Adubos. Orgânico. Inoculante. Tratamentos.

E-mails: gabrielatryndade@outlook.com e elisangela.dorigon@unoesc.edu.com