

13 PRODUÇÃO E PRODUTIVIDADE

Luiz Gonzaga Neto

INTRODUÇÃO

Pomares não irrigados, quando bem conduzidos, produzem em média, a partir do 6^o ano, de 20 kg/planta/ano a 60 kg/planta/ano. A média histórica de produção irrigada está acima de 120 kg/planta/ano. Plantas propagadas por estacas herbáceas, em áreas irrigadas da Região do Submédio do Vale do São Francisco, renderam, após a primeira poda de frutificação, acima de 10 t/ha, podendo atingir, em produção plena, mais de 40 t/ha/ano.

COLHEITA E MANEJO DA FRUTA

A colheita dos frutos destinados ao consumo in natura é operação a ser executada cuidadosamente, porquanto, de seu cuidado depende, em grande parte, o sucesso da venda. Redobram-se os cuidados no caso de vendas ao mercado externo. Deve-se atender, com rigor, às seguintes recomendações:

- Colher durante as horas do dia em que a temperatura for mais amena (quando possível).
- Oferecer treinamento ao colhedor.
- Evitar pancadas ou qualquer dano às goiabas.
- Selecionar os frutos para consumo in natura, de modo a não apresentarem deformidades (Fig. 41,42 e 43).
- Fazer a colheita duas ou três vezes por semana, de modo a obter frutos uniformes (Fig. 44).



Foto: Luiz Gonzaga Neto e Carlos Alberto da Silva.

Fig. 41. Frutos da goiabeira com defeitos e impróprios para o consumo ao natural.

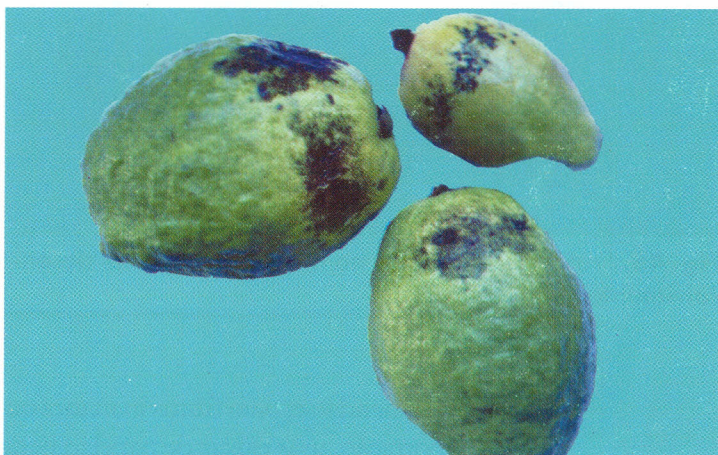


Foto: Luiz Gonzaga Neto e Carlos Alberto da Silva.

Fig. 42. Frutos da goiabeira com defeitos e impróprios para o consumo ao natural.



Foto: Luiz Gonzaga Neto e Carlos Alberto da Silva.

Fig. 43. Frutos da goiabeira com defeitos e impróprios para o consumo ao natural.

- Colher as goiabas quando alcançarem o tamanho máximo e estiverem ainda verdes ou entremaduros (“de vez”) (Fig. 45).



Foto: Luiz Gonzaga Neto e Carlos Alberto da Silva.

Fig. 44. Frutos selecionados no mesmo estágio de desenvolvimento.



Foto: Luiz Gonzaga Neto e Carlos Alberto da Silva.

Fig. 45. Frutos selecionados no mesmo estágio de desenvolvimento.

Recomenda-se, para frutos in natura ou para exportação, usar caixas de papelão para acondicionar os frutos, com os seguintes arranjos quanto a fileiras de frutos:

Para o mercado interno de goiaba branca, são indicadas as caixas de papelão tipo telescópicas (Fig. 46), conforme a Tabela 15.



Fig. 46. Goiabas tipo primeira em embalagem para o mercado interno.

Os tipos mais comercializados de goiaba das variedades de fruto redondo estão indicados no Quadro 4.

Quadro 4. Tipos mais comercializados de goiaba (fruto redondo).

Fileiras/caixa	Frutos/fileira	Frutos/caixa	Tipo
	5	15	
3	6	18	Extra
	7	21	
4	6	24	
	7	28	Especial
	8	32	
5	7	35	
	8	40	Primeira
	9	45	

As goiabas brancas para exportação são dispostas em uma só camada, embaladas com papel manteiga e de modo a deixar visível o selo ou o logotipo do exportador. Geralmente a caixa contém de 20 a 24 frutos.

A goiaba deteriora-se mais rapidamente após a colheita. Por essa razão, são necessários certos cuidados nessa fase, a fim de assegurar, por mais tempo, o nível de qualidade, aumentando, assim, a vida do fruto na prateleira. Temperaturas entre 7,2°C e 10°C e umidade relativa em torno de 90%, segundo a literatura internacional, são consideradas ideais para a conservação da fruta in natura, por até 3 semanas. O armazenamento de goiabas para transporte por período de até 20 dias deve ser feito à temperatura de 8°C. Por até 12 dias, podem ser mantidas na faixa de 5°C.

Além desses processos, foram estudados outros métodos destinados a aumentar a duração dos frutos em prateleira. A lavagem em água corrente e o uso de soluções de metabissulfito de sódio ou hipoclorito de sódio reduziram a taxa de infecção por microrganismos.

Tabela 15. Medidas (em mm) das caixas para embalagem de goiaba para consumo in natura.

	Comprimento	Largura	Altura
Externas	405	290	85
Internas	369	280	80
Aba	403	132	3

A imersão dos frutos em água quente a 50°C durante 5 minutos diminuiu expressivamente a incidência de podridões nas goiabas. O emprego de ácido giberélico retardou a maturação. Há outros resultados promissores sobre a conservação da fruta na fase pós-colheita, mas deve-se advertir para o fato de muitos desses resultados terem sido obtidos em condições climáticas diferentes das brasileiras, exigindo, portanto, cautela na utilização dessas técnicas. Trabalhos realizados pela Embrapa Semi-Árido, em Petrolina, PE, apresentaram resultados promissores quando os frutos foram tratados com uma solução de cálcio a 1% e armazenados em ambiente refrigerado (10°C e 90% de UR). É necessá-

rio, por certo, realizar mais pesquisas no País, a fim de determinar, com maior rigor, a eficácia de tais procedimentos.

Vale lembrar que os métodos citados apenas conservam as boas qualidades do fruto, não tendo, pois, nenhum efeito de melhoria de qualidade. Por isso, é fundamental que o produtor de goiabas para exportação racionalize suas atividades frutícolas, adotando práticas indispensáveis, por vezes negligenciadas, como, por exemplo, a formação de pomares com mudas propagadas vegetativamente, oriundas de uma variedade produtora de goiabas aceitas pelo mercado consumidor e que apresentem, tanto quanto possível, as características de resistência ao transporte.