



EMBRAPA

UEPAE de Manaus

Estrada do Aleixo, 2.280

Caixa Postal, 455

69.000 - Manaus - AM

telefone: 236-3426

COMUNICADO TÉCNICO

Nº 11 SETEMBRO/80 01/04

MEDAS - UMA OPÇÃO PARA ARMAZENAR ARROZ NO CAMPO

Carlos da Silva Martins*

Acilino do Carmo Canto*

O Amazonas caracteriza-se por ser um Estado importador de arroz. Observa-se que as importações nos anos de 1977 e 1978 foram respectivamente 11.101 t e 7.001 t (CODEAMA 1978), enquanto que a produção estadual nestes mesmos anos foram de 3.000 e 3.222 t (FIBGE 1977 e CODEAMA 1978). Esta situação é bastante contrastante levando-se em conta o grande potencial que possuem as várzeas férteis, principalmente, e as terras firmes, para o desenvolvimento desta cultura.

Trabalhos realizados na UEPAE de Manaus, têm mostrado que se pode dobrar a produtividade atual (1.200 kg/ha) em terra firme, e triplicar a atualmente obtida em várzea (1.500 kg/ha), somente com o uso de algumas tecnologias simples como: cultivares melhoradas, época de semeadura adequada e espaçamento correto.

Um dos grandes problemas que afligem o pequeno produtor que trabalha com arroz, é a escassa disponibilidade de mão-de-obra, que geralmente é familiar. Normalmente, à medida que ele aumenta sua produção, ocorrem consideráveis perdas por insuficiência de mão-de-obra por ocasião da colheita, secagem natural e limpeza dos grãos. Este fato se repete ainda com mais frequência nas áreas de várzea, em virtude da colheita ser processada nos meses de fevereiro - março, em

* Pesquisadores da EMBRAPA - UEPAE de Manaus

que ocorrem bastante chuvas.

Registra-se, como fator desestimulante para o pequeno agricultor de cereais (arroz, milho e feijão) da Região Norte, o risco de perder sua produção. Há falta de infra-estrutura de secagem e armazenamento, adequada às condições climáticas peculiares do trópico úmido, que apresenta precipitações em torno de 2.400 mm anuais e umidade relativa quase sempre acima de 80%.

Visando solucionar esse problema a nível de pequenas e médias propriedades, a UEPAE de Manaus vem tentando adaptar tecnológais usadas em outras partes do Brasil e do mundo. Uma delas, é o uso de medas utilizadas nso estados do Sul, onde o arroz é colhido manualmente. Esta técnica consiste em juntar o arroz no campo, para secar e aguardar a bateção posterior. Isto libera a mão de obra para que o produtor se concentre na operação de colheita, evitando perdas causadas por excessos de chuvas, acamamento, degrane, ataque de fungos nos grãos, etc.

Resultados preliminares obtidos em 1980, a partir de 8 medas confeccionadas em áreas de terra firme e várzea, mostraram que o arroz, com umidade média de 27%, armazenado em medas por um período de 2 meses, alcançou a umidade de 13 a 14%, mesmo sob alta precipitação pluviométrica. A qualidade dos grãos obtida foi satisfatória, apresentando poder germinativo médio de 95%, mostrando que pode ser viável a utilização para semente. Quanto ao aspecto fitossanitário, foi detectada a presença do gorgulho (*Sitophilus* sp), embora sem causar danos. Contudo, recomenda-se uma pulverização sempre que necessário para evitar incidência de pragas nos grãos armazenados.

Características gerais

No preparo das medas, dois fatores são importantes: o arroz com palha deve ser colocado em camadas, de tal maneira que os colmos (ou talos) das camadas superiores cubram as panículas das camadas inferiores, e que apresente uma forma

de cone bem definida (ver fig. 1). Isto protege o arroz contra infiltração da água das chuvas e da incidência direta do sol sobre os grãos.

Para seconstruir a meda, o primeiro passo é pegar certa quantidade de arroz, da maneira como vem cortado do campo, e armarra-la em "feixes", de aproximadamente 20 a 30 cm de diâmetro. Os feixes são colocados em pé (panícula para cima), circundando uma vara previamente fixada ao solo em posição vertical (ver fig. 2). Estes feixes são dispostos com certa inclinação em torno da vara, de tal maneira que possibilite a superposição de várias camadas de arroz com palha, conservando entre elas a distância de aproximadamente 20 cm de altura. Isto permite que a meda tome a forma de cone ao mesmo tempo que o arroz fica protegido pela palha das camadas superiores.

A última camada consiste de um feixe amarrado com cerca de 40 cm de diâmetro, disposto simetricamente com as panículas dobradas para dentro a fim de proteger os grãos do topo, do ataque de passarinho. Forma-se então o que se denomina de "chapéu da meda".

Uma das vantagens do processo de emedamento é que o grão de arroz vai secando gradualmente, eliminando os gastos com a secagem mecânica ou a mão-de-obra com a secagem natural por exposição dos grãos ao sol. Outra vantagem é que, à medida que se vai processando o corte manual, o arroz vai sendo emedado, conservando-se em boas condições, até a realização da trilha em época oportuna.



FIG. 1 - Vista geral de uma "Meda", no campo.



FIG. 2 - Detalhe dos feixes de arroz formando a base, passo inicial.