

Autores deste tópico:Romeu de Carvalho Andrade Neto ,Jacson Rondinelli da Silva Negreiros ,Claudenor Pinho de Sá

Colheita e manejo pós-colheita

Virgínia de Souza Álvares
Cleísa Brasil da Cunha Cartaxo

Ponto de colheita

A colheita do abacaxi no estado do Acre ocorre aproximadamente 16 meses após o plantio e 5 a 6 meses após o tratamento de indução floral. Como o abacaxi não amadurece satisfatoriamente após a colheita é necessário que essa etapa seja realizada após o completo desenvolvimento fisiológico dos frutos. Contudo a decisão do exato ponto de colheita depende, além de fatores como a variedade e tratos culturais, do destino final do produto, principalmente da distância a ser percorrida e da finalidade dos frutos (se para a indústria ou consumo in natura).

Na prática, a maturação aparente dos frutos é avaliada em função da coloração da casca. Sendo assim, geralmente para a indústria os frutos devem ser colhidos maduros (casca mais amarela que verde). Já para consumo in natura, se o objetivo é o envio para mercados mais distantes, os frutos devem ser colhidos quando surgirem os primeiros sinais de amarelecimento da casca (Figura 1). Para mercados locais os frutos devem ser colhidos com até a metade da casca amarela (Figura 2).

Foto: Virgínia de Souza Álvares



Figura 1. Fruto do abacaxizeiro, cultivar BRS RBO, no estágio de maturação com os primeiros sinais de amarelecimento, município de Senador Guiomard, AC.

Foto: Virgínia de Souza Álvares



Figura 2. Fruto do abacaxizeiro, cultivar BRS RBO, no estágio de maturação colorido, município de Senador Guiomard, AC.

A evolução da coloração da casca dos frutos depende de vários fatores como insolação, tamanho do fruto, adubação, variedade, condições climáticas, dentre outros.

Por essa razão, torna-se importante a determinação do teor de sólidos totais da polpa, medida que indica o teor de açúcares presente, que pode ser verificado com uma amostragem em frutos ainda no campo, por meio de um refratômetro portátil.

As normas de classificação do abacaxi, do Programa Brasileiro para a Modernização da Horticultura do ano de 2003, definem que deve ser observado um teor mínimo de sólidos solúveis de 12 °Brix no momento da colheita.

As características de qualidade de frutos de abacaxizeiro são influenciadas pelo clima, manejo e ponto de colheita. Em condições específicas, por exemplo, a cultivar BRS RBO, muito utilizada pelos produtores no Acre, cultivada sob sistema de sequeiro ou irrigado, alcança esse teor mínimo de açúcares quando plantada em agosto ou setembro e colhida no ponto "pintado", aproximadamente aos 15,5 meses após o plantio, com a safra acontecendo no final do segundo semestre do ano seguinte. Quando a indução floral dessa variedade é realizada utilizando produto à base de etefon a colheita se dará aos 10 meses após o plantio, possibilitando a produção no período de entressafra.

Poda, colheita e transporte

Antes da colheita dos frutos e das mudas do tipo filhote, é recomendável a poda da ponta das folhas com facão (Figura 3), abaixo do cacho de mudas, a fim de permitir uma maior penetração da luz na parte inferior das plantas. Esse procedimento acelera e uniformiza a emissão de brotações e o desenvolvimento dos rebentões.

Esse desbaste favorece também a "soca", ou seja, a segunda colheita, que pode melhorar a rentabilidade da cultura, embora se saiba que os frutos sejam inferiores em peso e qualidade. Essa prática ainda permite uma cobertura vegetal parcial nas entrelinhas e, quando realizada antes da colheita, facilita a movimentação dos operários. Contudo, essa poda não pode ser drástica, ou prejudicará o desenvolvimento dos rebentões.

Foto: Virgínia de Souza Álvares



Figura 3. Prática de poda da ponta das folhas antes da colheita, município de Senador Guiomard, AC.

Principalmente em regiões quentes, como na Amazônia, é importante que a colheita seja realizada no início da manhã ou ao final do dia ou, ainda, durante a noite, para proteger do sol e reduzir a carga de calor do campo. O ideal é que a colheita seja planejada para um trabalho em equipe, com operários nas funções diferenciadas de cortadores, carregadores e arrumadores.

A colheita deve ser feita por meio do corte do pedúnculo ou haste do fruto com auxílio de um facão, devendo o operário cortador utilizar óculos de proteção, visto que as folhas da cultivar BRS RBO são pontiagudas e oferecem risco de contato com os olhos.

Se for outra cultivar com espinhos, é recomendado usar luvas de lona grossa. O fruto é segurado pela coroa com uma mão e a haste ou pedúnculo é cortado entre 3 cm e 5 cm, aproximadamente, abaixo da base do fruto.

A colheita é facilitada na cultivar BRS RBO uma vez que o pedúnculo dos frutos é bastante curto. Nesse sentido, os frutos podem ser colhidos quebrando-se o pedúnculo bem próximo à sua base. A colheita dessa forma pode ser realizada também para frutos destinados a mercados próximos ou à indústria. É recomendado que nessa etapa, também conhecida por "sangria", duas a quatro mudas filhotes, que se localizam imediatamente abaixo do fruto, permaneçam aderidas ao seguimento do pedúnculo com a finalidade de uso para plantio posterior.

Os operários carregadores devem transportar os frutos da propriedade até os caminhões em cestos, caixas ou carrinhos de mão (Figura 4), evitando ao máximo os danos mecânicos na casca, seja para o local de embalagem ou mercado consumidor.

Foto: Romeu de Carvalho Andrade Neto



Figura 4. Transporte dos frutos dentro da propriedade em carros de mão, município de Senador Guiomard, AC.

Já os operários arrumadores recebem os frutos e os acondicionam de forma adequada nos caminhões (Figura 5). O ideal é que os frutos sejam transportados para galpões visando a um adequado manejo pós-colheita do produto antes da comercialização.

Foto: Romeu de Carvalho Andrade Neto



Figura 5. Transporte dos frutos da propriedade para o mercado consumidor em caminhões, município de Senador Guiomard, AC.

Pós-colheita

O manejo dos frutos após a colheita depende da exigência dos compradores e do mercado consumidor. Frutos destinados à indústria exigem menos cuidados e, geralmente, após a colheita são imediatamente transportados a granel para a comercialização. Nesse caso, o uso da camada de capim entre os frutos não é recomendado por colocá-los em contato com sujeira e patógenos que podem gerar contaminação e doenças.

Já os frutos destinados ao consumo in natura merecem maiores cuidados nessa etapa da cadeia de produção. Para isso, em local sombreado ou na casa de embalagem é recomendado que sejam realizados:

a) Seleção e classificação quanto à coloração da polpa, estágio de maturação, sanidade, presença de defeitos e peso, em função do destino dos frutos.

- b) Uniformização do corte dos pedúnculos para um comprimento de cerca de 2 cm a 3 cm da base do fruto, quando a variedade permitir. No caso da cultivar BRS RBO esse procedimento não é possível devido ao comprimento reduzido do pedúnculo.
- c) Aplicação de fungicidas na base cortada do pedúnculo. Conforme registro no Agrofit (2017), utiliza-se uma solução de fungicida à base de Captana.
- d) Retirada das mudas aderidas ao fruto para posterior plantio em viveiro, até que atinjam o tamanho ideal para plantio no campo.
- e) Acondicionamento de acordo com as exigências do mercado consumidor, podendo ser realizado em caixas de papelão.
- f) Etiquetagem dos frutos destinados à venda a varejo, informando sua qualidade e permitindo a rastreabilidade, agregando valor ao produto.
- g) Armazenamento dos frutos sob refrigeração em temperatura de 10 °C, por até 4 semanas. Nesse caso, deve-se observar a manutenção da cadeia do frio ao longo de todas as etapas subsequentes.
- h) Transporte a granel ou em caixas, dependendo do mercado consumidor. Pode ainda ser feito sob temperatura ambiente ou em caminhões refrigerados, dependendo do destino dos frutos.

Autores deste tópico: Virgínia de Souza Álvares , Cleísa Brasil da Cunha Cartaxo

Importância nutricional, processamento e industrialização

Joana Maria Leite de Souza