



Rúcula de cultivo hidropônico cultivado com raízes envoltas em substrato

Rúcula de cultivo convencional em solo com raízes

Como garantir a qualidade das hortaliças hidropônicas que você leva para casa

A hidroponia por si só não é uma garantia de qualidade, mas uma indicação do sistema de cultivo. Para saber a hortaliça disponível no mercado atende as normas de qualidade, garantindo a produção de um alimento seguro, informe-se junto ao mercado sobre a origem do produto e verifique se ele apresenta algum selo de certificação de qualidade.

Como conservar as hortaliças hidropônicas em casa

As hortaliças hidropônicas devem ser armazenadas da mesma maneira que as hortaliças convencionais. Em geladeira, mantenha a hortaliça em saco de plástico próprio para alimentos ou vasilha tampada de vidro ou de plástico. Hortaliças comercializadas com raízes devem ser mantidas com as raízes, em geladeira até o consumo. Umedeça as raízes para aumentar a durabilidade das hortaliças.

Manuseie as hortaliças folhosas com cuidado durante a compra e o transporte. O produto hidropônico é muito sensível ao manuseio e apodrece rapidamente nas partes machucadas.

Embrapa

Hortaliças

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
BR 060 Km 09 Brasília/Anápolis
Caixa Postal 218, CEP 70275-970, Brasília-DF
Fone: (61) 3385-9000
SAC: www.embrapa.br/fale-conosco
www.embrapa.br/hortaliças

Texto e fotos

Milza Moreira Lana - Pesquisadora
Ítalo Moraes Rocha Guedes - Pesquisador
Embrapa Hortaliças

Projeto Gráfico

Henrique Carvalho

Hortaliça não é só Salada

Visite o site conheça:

- >> *Dicas para comprar hortaliças com boa qualidade*
- >> *Como reduzir o desperdício e fazer economia*
- >> *Receitas saborosas com diversas hortaliças*



www.embrapa.br/hortaliça-nao-e-so-salada

Hortaliça não é só salada

Hortaliças Hidropônicas



+ Qualidade
e
menos desperdício

Conheça a hidroponia, um sistema de cultivo de hortaliças que substitui o solo por substrato ou solução nutritiva

Visite o site Hortaliças na Web e conheça também as seções:

quem quer saúde vai à feira

hortaliça combina com todas as refeições

hortaliça e dinheiro não se jogam fora

como obter o melhor de cada hortaliça

Embrapa

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

PÁTRIA AMADA BRASIL GOVERNO FEDERAL

O que é hortaliça hidropônica

Hortaliça hidropônica é aquela produzida em um sistema de cultivo chamado hidroponia. Nesse sistema as plantas são cultivadas em substrato ou solução nutritiva e não no solo. A solução nutritiva não é água pura; ela contém todos os nutrientes essenciais para as plantas, a saber, nitrogênio, fósforo, potássio, cálcio, magnésio, enxofre, ferro, boro, manganês, cobre, zinco e molibdênio.

A hidroponia raramente é feita a céu aberto. Normalmente o cultivo é feito dentro de estufas de plástico, estruturas menores chamadas túneis altos e túneis baixos ou mesmo em edifícios fechados com iluminação artificial.



O que esperar de uma hortaliça hidropônica

As hortaliças cultivadas no sistema hidropônico sofrem menos estresses do ambiente causados por ventos, chuvas, insolação ou organismos indesejados. Quando a cultura é conduzida corretamente, com nutrição e irrigação balanceadas e bom controle da temperatura e da umidade do ambiente onde elas se encontram, as plantas crescem vigorosas e estão menos sujeitas a pragas e doenças. Nesse caso, o produtor pode diminuir a quantidade de pulverizações de agrotóxicos comparado ao cultivo convencional.

A adubação equilibrada resulta em plantas com teor de sais minerais adequados.

A redução dos estresses também resulta em plantas mais bonitas visualmente, sem manchas e danos causados por vento e por insetos.

O sabor e o cheiro das hortaliças produzidas em cultivo hidropônico podem ser menos acentuados do que os das hortaliças cultivadas a céu aberto. Essa diferença é particularmente sentida naquelas hortaliças de sabor mais picante como a rúcula e o agrião. Por outro lado, algumas folhosas como a alface podem apresentar as folhas mais tenras e menos amargas,

O que não esperar de uma hortaliça hidropônica

A hidroponia, assim como o cultivo convencional e o orgânico, pode ser conduzida corretamente ou em desequilíbrio. Assim sendo, a hidroponia por si só não é garantia de qualidade.

A má condução da cultura em hidroponia pode resultar nos mesmos problemas que ocorrem em outros sistemas de cultivo mal conduzidos, por exemplo:

- O uso exclusivo de nitratos associado ao cultivo com excesso de sombreamento ou temperaturas baixas pode levar a teores mais altos de nitrato nas plantas, embora isso não seja comum em condições tropicais;
- A nutrição desbalanceada pode resultar em hortaliças com menor valor nutricional devido ao baixo teor de minerais como zinco e ferro;
- O uso de água contaminada pode levar à presença de microrganismos patogênicos;
- O uso inadequado de agrotóxicos quando não se respeita o período de carência ou quando se utiliza um agrotóxico não autorizado para aquela cultura, pode resultar na presença de resíduos no alimento.

Como reconhecer uma hortaliça hidropônica



Quando colhidas inteiras, como a alface, as hortaliças hidropônicas sempre são vendidas com as raízes, enquanto a mesma hortaliça obtida de cultivo em solo é vendida sem as raízes. Quando as hortaliças não são colhidas com raiz, como por exemplo, o tomate e o pepino, só é possível diferenciar as hortaliças hidropônicas se houver sua identificação na embalagem. Nesse caso, não é possível reconhecer uma hortaliça hidropônica apenas pela aparência geral.

Algumas hortaliças folhosas como agrião, rúcula, salsa e coentro, também podem ser vendidas com raízes mesmo quando se originam de cultivo em solo. Para identificar as hortaliças convencional e hidropônica vendidas com raízes, considere as seguintes diferenças:

- As raízes de hortaliças hidropônicas não devem de forma alguma conter resíduos de solo, mas podem estar envolvidas pelo substrato onde a raiz cresceu. A areia lavada é um dos substratos que podem ser usados.
- As raízes de hortaliças hidropônicas são mais uniformes formando uma cabelereira de raízes finas.
- As raízes de hortaliças cultivadas em solo são mais desuniformes, apresentando diferentes formatos e espessura e podem apresentar resíduos de solo aderidos a elas.