



Figura 3. Camu-camu semi-maturo.

Ponto de colheita

A partir de resultados da Embrapa Roraima, conclui-se que o melhor ponto de colheita do camu-camu para uma maior vida útil enquanto fruto fresco é o semi-maturo, considerando-se três diferentes estádios de maturação (imaturo, semi-maturo e maturo). Neste estádio de maturação, os atributos qualitativos, principalmente o teor de ácido ascórbico dos frutos contribuem para uma maior vida útil.

Teores de clorofilas e antocianinas também variam com a mudança na coloração da casca de verde para roxa, de acordo com a maturação dos frutos. Assim, dependendo da finalidade do fruto na indústria, fatores relacionados ao ponto de colheita podem ser de grande influencia na qualidade final do produto. Como exemplo temos a industria de polpa de frutas, onde, neste caso, os melhores frutos são os frutos mais maduros, de coloração mais escura, no momento da despolpa.



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

Rodovia BR-174, km 8 - Distrito Industrial
Cx. Postal 133 - CEP. 69.301-970
Boa Vista - Roraima- Brasil

Mais informações:

<https://www.embrapa.br/roraima>

Serviço de atendimento ao cidadão (SAC):

<https://www.embrapa.br/fale-conosco>

Texto: Maria Fernanda Berlingieri Durigan (Pesquisadora Embrapa Instrumentação), Pedro Vitor Pereira Guimarães (Doutorando Bionorte – UFRR); Maria Luiza Grigio (Pesquisadora visitante –UFRR/Embrapa Roraima).

Dezembro de 2019 – Tiragem 200 exemplares



Pós-colheita e Agroindústria: Boas práticas na colheita e pós-colheita de camu-camu



Pós-colheita e Agroindústria: Boas práticas na colheita e pós- colheita de camu-camu

O camu-camu [*Myrciaria dubia* (H.B.K.) Mcvaugh] é nativo da Amazônia, pertence à família Myrtaceae e é cultivado ainda em pequena escala em vários estados brasileiros. Seu fruto é fonte de Vitamina C e possui teores de ácido ascórbico muito elevados, que variam de 1.000 a 6.000 mg por 100 g de polpa. Destaca-se também como boa fonte de antocianinas, com teores médios de 54 mg por 100 g. Devido a elevada acidez do fruto, seu consumo acontece preferencialmente processado, na forma de sucos, doces, desidratados ou em pó. Por essas e outras características, este fruto tem sido intensamente procurado por indústrias diversas, no Brasil e por vários países do mundo.

O fruto possui casca fina e de coloração que varia de verde a vermelho e/ou roxa. A casca delicada pode ser vulnerável a lesões e injúrias mecânicas provocadas durante etapas de colheita e/ou pós-colheita do fruto, causando, principalmente, rachaduras e lesões na casca, entre outros danos. Esses danos aceleram a deterioração dos frutos e a contaminação.

Assim, durante a colheita e pós-colheita dos frutos é importante que se minimize os danos aos frutos o máximo possível, incluindo aquecimento excessivo, injúrias mecânicas, excesso de água, batidas e impactos.



Figura 1. Frutos de camu-camu.

Boas práticas

As boas práticas reúnem o conjunto de estratégias visando garantir que os alimentos produzidos tenham segurança e a máxima qualidade possível, proporcionando práticas e alimentos seguros aos manipuladores de toda a cadeia e ao consumidor final. Assim, para o camu-camu especificamente, as melhores práticas para se obter frutos de boa qualidade e seguros são principalmente alguns cuidados durante a **colheita**, que deve ser feita selecionando o ponto de maturação semi-maturo ou maturo dos frutos, evitando-se frutos muito verdes (imaturos) e os recipientes de coleta dos frutos, que não deve ser muito fundo, evitando a aglomeração e/ou empilhamento de muitos frutos, amassando os que ficam na parte de baixo.

Nas etapas **após a colheita** ressaltamos o acondicionamento adequado dos frutos, evitando-se injúrias mecânicas (machucaduras) por

compressão, impacto e/ou pressão sobre os frutos. O armazenamento em embalagens plásticas, em porções menores, de acordo com a finalidade do produto, é o mais viável. Trepidações, aquecimento (não deixar sob o sol ou outras fontes de calor) e uso de recipientes e materiais sujos, sem a sanitização básica necessária, também são fatores que influenciam negativamente a vida útil e a qualidade dos frutos.



Figura 2. Frutos de camu-camu lesionados.



Figura 3. Armazenamento de camu-camu em embalagens plásticas.

