

## 8. Colheita e pós-colheita

---

*Silvia Christina Domingues de Abreu*

*Aline Ellen Duarte de Sousa*

*Maria Lucilania Bezerra Almeida*

*Fabiana Fumi Cerqueira Sasaki*

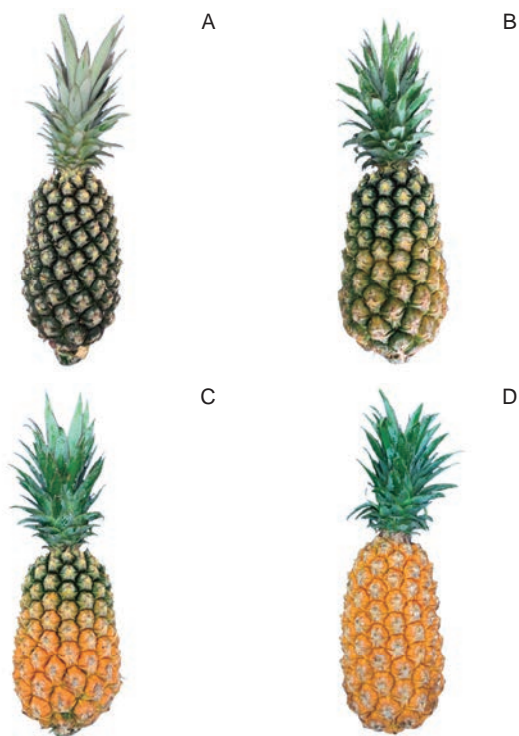
A adoção de boas práticas na colheita e na pós-colheita do abacaxi (*Ananas comosus* var. *comosus*) contribui para reduzir as perdas, manter a qualidade, aumentar a vida útil e garantir a segurança do alimento, promovendo a sustentabilidade da cultura. O processo se inicia com a colheita no momento certo, quando o fruto atinge o ponto ideal de maturação, garantindo sabor, textura e aroma adequados. É importante evitar danos aos frutos durante a colheita, utilizando ferramentas afiadas e limpas e manuseando-os com cuidado para prevenir amassados e ferimentos que podem comprometer a qualidade e a vida útil pós-colheita do produto. A região amazônica, com seu clima quente e úmido, apresenta desafios para a conservação de frutas perecíveis como o abacaxi. Técnicas adequadas de manuseio pós-colheita, como seleção, limpeza, embalagem e armazenamento, minimizam as perdas nessa etapa e permitem que os frutos sejam transportados para mercados mais distantes. A redução de perdas resulta em maior renda para a cadeia produtiva de abacaxi da região, garantindo também melhor qualidade dos frutos para o consumidor.

### Colheita

O ciclo de produção do abacaxizeiro 'Turiaçu Amazonas' varia de 13 a 15 meses, podendo ser influenciado por fatores climáticos, pelo tamanho da muda e pela adubação. O ciclo vegetativo (plantio até a indução floral) consiste em 8 a 10 meses e a fase de frutificação (indução floral até a colheita) tem duração de 5 meses. A definição do ponto de

colheita é um dos aspectos mais importantes do processo produtivo e depende de diversos fatores, tais como: a variedade cultivada; a região produtora; a época da colheita; as exigências do consumidor; e a distância do mercado de destino. Apesar de não vigorar mais a regulamentação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) sobre a classificação e os padrões de comercialização do abacaxi, na prática, costuma-se utilizar o teor mínimo de sólidos solúveis de 12 °Brix para garantir a boa aceitação dos consumidores em relação a aroma e sabor. Essa avaliação pode ser feita por amostragem em alguns frutos ainda no campo, antes da colheita, com auxílio de um refratômetro portátil. Pode-se utilizar como referência, para ponto de colheita, a coloração da casca, sendo os frutos do abacaxizeiro classificados como verdosos (fruto verde sem traços de amarelo), pintados (fruto com traços de amarelo, que começam a aparecer em alguns frutinhos da casca), coloridos (frutinhos exibindo coloração amarela em pelo menos metade da superfície, com aparência predominante amarela) e amarelos (fruto completamente amarelo-dourado, indicando estágio avançado de maturação) (Figura 8.1). De maneira geral, pode-se dizer que, quanto maior a distância do mercado consumidor, mais antecipado deve ser o ponto de colheita, por exemplo: verdoso para mercados consumidores mais distantes e colorido ou até mesmo amarelo para mercados mais próximos. Conforme mencionado anteriormente, os frutos devem ser colhidos e manuseados cuidadosamente, de maneira a evitar ferimentos e contaminações.

Fotos: Sílvia Abreu



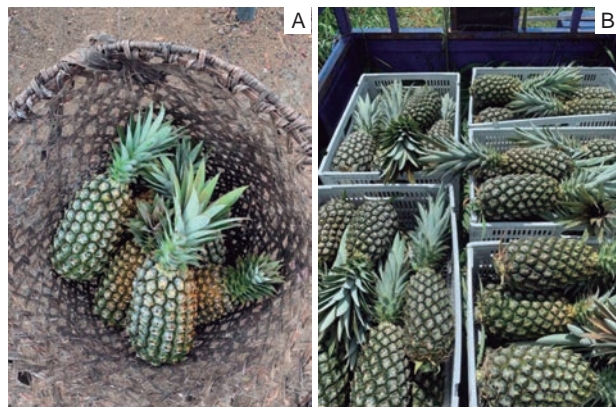
**Figura 8.1.** Diferentes estádios de maturação da cultivar Turiaçu Amazonas: verdoso (A), pintado (B), colorido (C) e amarelo (D).

A colheita do abacaxi é feita de forma manual, e por isso é importante que alguns cuidados sejam tomados, de modo a evitar fermentos na casca e garantir a integridade dos frutos: a) deixar, durante a colheita, pelo menos 2 a 3 cm do pedúnculo ligado ao fruto; b) na hora do corte do pedúnculo, atentar para não danificar o fruto com o facão, visto que isso compromete a qualidade do produto e reduz seu tempo de prateleira; c) após a colheita, evitar o contato dos frutos com o solo, para prevenir sua contaminação; d) durante o transporte, utilizar caixas limpas e com material de proteção para evitar fermentos; e) realizar uma pré-seleção, ainda no campo, para eliminar frutos fora do padrão, ou seja, aqueles deformados ou com incidência de alguma doença; e f) manter os frutos em local fresco e sombreado, de preferência levando-os logo após a colheita para a casa de embalagem ou outro ambiente protegido da chuva, do sol e de animais.

### Manejo pós-colheita, embalagem, armazenamento e transporte

Tradicionalmente, na região de Novo Remanso e Vila do Engenho, os frutos colhidos são acondicionados em “paneiros” (Figura 8.2) e transportados no

dorso dos trabalhadores para fora do plantio, onde são, posteriormente, selecionados e acondicionados num caminhão fechado (tipo baú) (Figura 8.3). Alguns produtores já utilizam carroças para a retirada dos frutos do plantio, em substituição ao “paneiro”, o que é recomendável para a melhoria das condições de trabalho no cultivo.



Fotos: Sílvia Abreu

**Figura 8.2.** Frutos da cultivar Turiaçu Amazonas, acondicionados em “paneiro” (A) e em caixas de plástico para transporte (B), durante a colheita.



Fotos: Sílvia Abreu

**Figura 8.3.** Frutos da cultivar Turiaçu Amazonas, da região de Novo Remanso e Vila do Engenho, acondicionados para transporte direto ao mercado consumidor.

Com relação à seleção e classificação dos frutos, a Instrução Normativa nº 69, de 6 novembro de 2018, estabeleceu requisitos mínimos para produtos hortícolas (Brasil, 2018) e revogou a Instrução Normativa SARC nº 1, de 1º de fevereiro de 2002, que havia estabelecido os padrões oficiais de classificação, padronização e qualidade para o abacaxi. De acordo com a nova instrução normativa, os produtos hortícolas frescos devem atender a requisitos mínimos de qualidade para serem comercializados no mercado interno. Esses requisitos incluem: integridade (produtos inteiros), limpeza, firmeza, ausência

de insetos visíveis a olho nu, maturação mínima, ausência de odores atípicos, ausência de danos que exponham a polpa e ausência de podridões.<sup>1</sup>

Atualmente, o transporte para o mercado consumidor é feito a granel, em caminhões tipo baú, onde os frutos são arrumados, após a classificação por tamanho e estágio de maturação; este modo de transporte, porém, favorece os danos mecânicos, principalmente o amassamento. O acondicionamento do abacaxi, preferencialmente em caixas padronizadas de papelão ondulado ou, alternativamente, em caixas de plástico é o mais recomendado, pois preserva a qualidade do fruto, uma vez que reduz as injúrias por corte, abrasão e compressão — constituindo-se, assim, em uma tecnologia a ser incentivada junto aos produtores. Os frutos podem ainda ser armazenados ou transportados para mercados mais distantes, sob refrigeração, em temperaturas de 10

a 14 °C, por um período aproximado de 2 semanas, sem o aparecimento de escurecimento interno.

## Referências

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa Nº 69, de 6 de Novembro de 2018** [Requisitos Mínimos Hortícolas]. Disponível em: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/sislegis/action/detalhaAto.do?method=visualizarAtoPortalMapa&chave=1758841719>. Acesso em: 20 fev. 2025.

COMPANHIA DE ENTREPÓSITOS E ARMAZÉNS GERAIS DE SÃO PAULO. **Abacaxi**: referencial fotográfico dos requisitos mínimos de identidade e qualidade para produtos hortícolas. São Paulo, 2025. Disponível em: <https://ceagesp.gov.br/referencial-fotografico/abacaxi-2/>. Acesso em: 7 mar. 2025.

<sup>(1)</sup> Um referencial fotográfico para auxiliar na identificação desses requisitos está disponível na página da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (2025), e pode ser acessado por meio do seguinte link: <https://ceagesp.gov.br/referencial-fotografico/abacaxi-2/>.