

HORTALIÇAS:

Mais Qualidade que Quantidade

A olericultura é a parte da ciência agrícola que estuda as hortaliças. Hortaliças são plantas de consistência herbácea, geralmente de ciclos curtos e tratos culturais intensivos, cujas partes comestíveis são usadas diretamente pelas pessoas, sem que sofram processos industriais. A característica mais marcante no cultivo de hortaliças é o seu caráter intensivo, com o uso de pequenas áreas. Além do mais, o cultivo exige grande quantidade de adubos e consome muita mão-de-obra.

Dentre as categorias de cultivo, a olericultura é a que proporciona, a curto prazo, maior rendimento por unidade de área.

Existem, aproximadamente, setenta espécies botânicas consideradas como hortaliças. No Brasil,

cerca de cinquenta dessas espécies representam um papel muito importante. Num país como o nosso, com uma população superior a 120 milhões de habitantes e taxa de crescimento populacional de cerca de 2,48% ao ano, é de extrema importância o cultivo de hortaliças. Isto porque além das hortaliças produzem uma grande quantidade de alimentos por área plantada, têm um alto valor alimentício para o organismo humano. Podemos afirmar que elas se destacam muito mais pela qualidade do que pela quantidade dos alimentos produzidos. O seu principal papel na alimentação não é o de fornecer calorias, carboidratos, proteínas e nem gorduras, mas sim sais minerais e vitaminas, necessários à manutenção da saúde.

Infelizmente, no Brasil, o consumo per capita de hortaliças ainda é considerado baixo, e uma das causas está na deficiente educação alimentar que o brasileiro recebe. Basta lembrarmos que na dieta do brasileiro predominam, geralmente, alimentos fornecedores de proteínas, carboidratos e de gorduras, enquanto os alimentos proteutores, no caso as hortaliças, leite e frutas, têm consumo muito reduzido. Segundo dados da FAO (Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação) o consumo médio anual no Brasil é menor que 10 kg de hortaliças per

capita; na Argentina é de cerca de 50 kg; em Israel de 75 kg; nos Estados Unidos, aproximadamente, 100 kg e na Itália ultrapassa os 140 kg.

CLASSIFICAÇÃO DAS HORTALIÇAS

A melhor classificação das hortaliças cultivadas foi feita pelo agrônomo Fernando A. Reis Filgueira. De acordo com as partes usadas na alimentação humana e na comercialização, esse especialista distinguiu as seguintes classes de hortaliças:

a) Hortaliças Tuberosas — São aquelas cujas partes comestíveis desenvolvem-se dentro do solo, compreendendo os tubérculos (batatinha, cará); Rizomas (inhame); Bulbos (cebola), alho); Raízes Tuberosas (cenoura, beterraba, batata doce, mandioquinha-salsa, rabanete).

b) Hortaliças Herbáceas — São aquelas cujas partes utilizáveis situam-se acima do solo, sendo tenras e suculentas: Folhas (alface, repolho, espinafre); Turiões e Hastes (aspargo, aipo); Flores e inflorescências (couve-flor, couve-brocolos, alcachofra).

c) Hortaliças Frutos — Usa-se o fruto verde ou maduro, todo ou em parte (melancia, melão, pimentão, quiabo, ervilha).

Francisco Lopes Filho
é pesquisador do CPATSA/
EMBRAPA