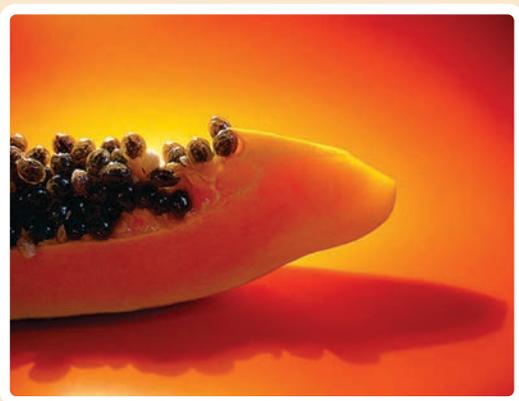


INSTITUIÇÕES E RESPONSÁVEIS

Embrapa Agroindústria de Alimentos:
Marcos José de Oliveira Fonseca
Antonio Gomes Soares



INFORMAÇÕES

Embrapa Agroindústria de Alimentos
Av. das Américas 29501, Guaratiba
23020-470 Rio de Janeiro, RJ.

Serviço de Atendimento ao Cidadão
Tel. (21)2410-9500 - Fax: (21) 2410-1090
E-mail: sac@ctaa.embrapa.br



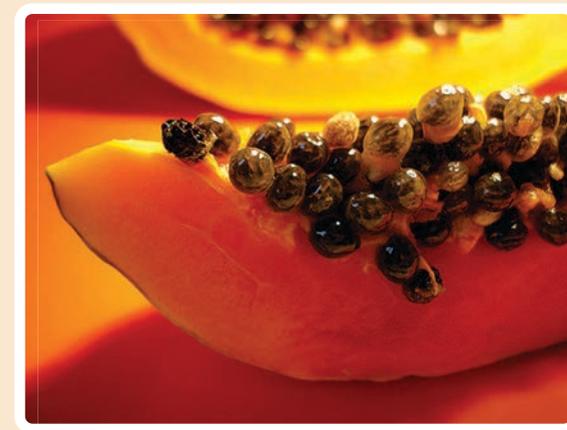
*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro Nacional de Pesquisa de Tecnologia Agroindustrial de Alimentos
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Av. das Américas, 29.501 - Guaratiba 23020-470 Rio de Janeiro, RJ
Telefone: (21) 2410-9500 Fax: (21) 2410-1090 e 2410-9513
e-mail: sac@ctaa.embrapa.br Homepage: www.ctaa.embrapa.br*

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Ano: 2007 - Tiragem: 100 exemplares

Colheita do Mamão



Agroindústria de Alimentos

IMPRESSO

COLHEITA DO MAMÃO

O mamão é uma fruta muito perecível, cujas perdas pós-colheita no mercado interno são elevadas devido a injúrias mecânicas, promovidas pelas embalagens de madeira. No caso do mamão do grupo Solo (Fig. 1), e pelo transporte a granel, no caso do mamão do grupo Formosa (Fig. 2). Além disso, o transporte é feito em caminhões lonados, com exposição da carga às condições de temperatura e umidade variáveis e ao deslocamento do ar que promove desidratação das frutas.



Fig. 1. Mamão Solo embalado em caixa de madeira



Fig. 2. Mamão Formosa transportado a granel

O uso de caixas de madeira é uma prática que deverá se reduzir com o tempo, uma vez que causa perdas inerentes à injúrias promovidas pelas caixas (Fig. 3). Além do mais, por não serem planejadas para o empilhamento, não se encaixam e podem proporcionar amassamento das caixas inferiores (Fig. 4).



Fig. 3. Corte e amassamento dos frutos promovido pelo empilhamento de caixas de madeira.



Fig. 4. Perda parcial da carga de mamão acondicionado em caixas de madeira.

A colheita do mamão é manual, pela torção do pedúnculo, para destacá-lo da planta (Fig. 5). O uso de tesoura ou faca para o corte do pedúnculo, torna a colheita mais lenta, o que promoveria aumento de custo com a contratação de mão-de-obra, além do investimento, para colher a mesma quantidade de frutas, durante o período usual de colheita que vai das 07:00h às 09:00h da manhã. É neste horário que o mamão está mais túrgido e, portanto, mais firme. No momento da colheita, não se discriminam os estádios de colheita, colhendo-se aquelas fisiologicamente maduras (de vez ou verde maduro), com uma, duas ou três estrias amarelas. Aquelas em estágio mais avançado, em geral, são descartadas, pois não resistiriam ao transporte. Ressalta-se que a diferenciação entre os estádios de maturação do mamão 'Golden' é mais difícil pelo fato deste ser verde claro do que a diferenciação observada no mamão 'Sunrise Solo' (Fig. 6). Outra questão importante em relação à qualidade é que a colheita precoce do mamão, não permite que este desenvolva o seu potencial de sabor e aroma, que poderiam ser alcançados colhendo-o com mais estrias amarelas.



Fig. 5. Colheita manual com luva.



Fig. 6. Estádios de maturação do mamão Golden (A) e Sunrise Solo (B).

Inicialmente, os colhedores realizam a operação de colheita sem problemas, mas a medida que a lavoura vai se tornando mais velha, passa-se a utilizar escadas e, posteriormente, há a necessidade de se realizar a colheita com o auxílio de trator, com carreta desenvolvida para ter duas plataformas laterais (Fig. 7), até o final do ciclo de produção. Este se caracteriza pela conjugação dos fatores, altura demasiada, baixa produção de cada pé e da lavoura.



Fig. 7. Colheita sobre plataforma.

Os frutos colhidos devem ser acondicionados em caixas plásticas revestidas com plástico bolha, para minimizar a compressão dentro da caixa (Fig. 8). Estas são colocadas na carreta atrelada ao trator, que as levará para a casa de embalagem. A distância da lavoura à casa de embalagem deve ser a menor possível, de modo a se reduzir os impactos que os frutos são submetidos, normalmente, dentro da propriedade.



Fig. 8. Acondicionamento do mamão em contentores revestidos com plástico bolha.

Os colhedores devem realizar a colheita utilizando luvas (Fig. 5). Em primeiro lugar para proteger suas mãos do látex, rico em papaína, enzima proteolítica, que fere a pele do trabalhador. Em segundo lugar para proteger a fruta de injúria mecânica que poderá ocorrer pelas unhas e de contaminação microbológica, transmitida pelas mãos. Na região norte do Estado do Espírito Santo, ocorrem duas situações extremas que influenciam o planejamento da colheita. Nos meses mais frios, os frutos permanecem mais tempo no mamoeiro sem amadurecer e, quando as temperaturas começam a se elevar na primavera, amadurecem muito rápido, necessitando muitas vezes de colheitas mais frequentes.