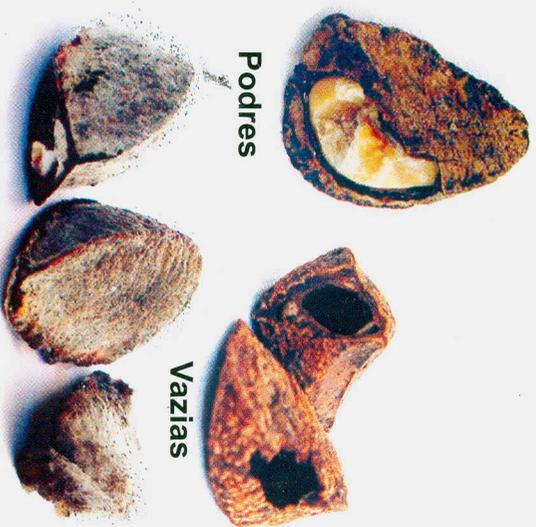


A castanha-do-brasil é um importante produto de exportação para a Região Amazônica. No entanto, a contaminação por aflatoxina, substância cancerígena produzida por alguns fungos (mofo) do gênero *Aspergillus*, tem trazido reflexos econômicos desfavoráveis para esse sistema produtivo.

Sabe-se que a contaminação da castanha pelo *Aspergillus* sp. ocorre ainda na floresta e que a produção da toxina é favorecida pelo armazenamento inadequado do produto, porém, o mecanismo de produção ainda é desconhecido.

Uma vez que não existem métodos de descontaminação economicamente viáveis e seguros à saúde humana, algumas medidas preventivas são recomendadas no sentido de reduzir a população fúngica e minimizar os riscos de produção da toxina:

- Coleta e amontoa dos ouriços - realizar o mais próximo possível do início da safra e reduzir os intervalos de coleta.
- Seleção dos ouriços - descartar ouriços com excessivo desenvolvimento de mofo ou defeitos físicos em local distante dos pontos de amontoa.
- Quebra dos ouriços - realizar logo após a coleta, sobre uma lona limpa, utilizando utensílios limpos e exclusivos para esse fim.
- Seleção das castanhas - eliminar as castanhas mofadas, vazias ou danificadas pela quebra do ouriço.

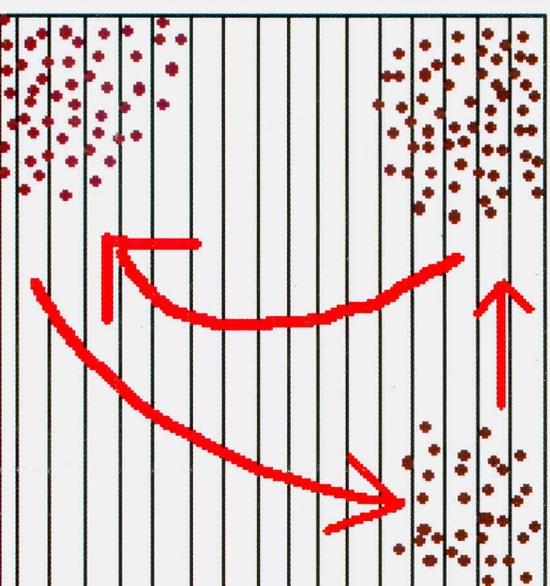


Seleção das castanhas.

- Transporte para a unidade de produção - utilizar cestos (jamaxis) ou sacos de 60 kg somente para esse fim, evitando reutilizá-los de uma safra para outra.
- Secagem - espalhar e revolver periodicamente as castanhas em casca nos armazéns, de forma a promover a aeração e permitir a secagem parcial.

Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado
---------------	-------------	--------------	--------------	-------------	--------

A castanha-do-brasil deve ser revolvida no armazém da colocação, a cada 2 dias.

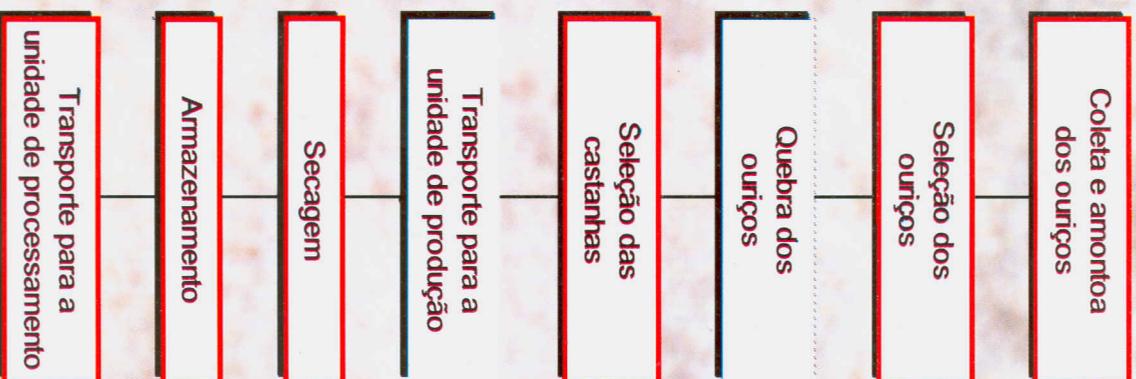


Sugestão de manejo da castanha para secagem parcial nos armazéns da colocação.

- Armazenamento na unidade de produção - armazenar em galpões construídos a uma altura de 1 m do chão, com paredes e pisos com frestas de 1,5 cm e cones invertidos ou saias de alumínio nos esteios para evitar a entrada de roedores. Mantê-los sempre limpos e de uso exclusivo para a castanha-do-brasil.

- Transporte para a unidade de processamento - manter veículos e embarcações limpos, livres de restos de carregamentos anteriores. Proteger a carga com lonas contra chuva, umidade e sujidades.

Fluxograma de produção da castanha-do-brasil com destaque (em vermelho) para as etapas críticas de contaminação por aflatoxina:



Elaboração

Cleisa Brasil da Cunha Cartaxo
Eng. agrôn., M.Sc., Embrapa Acre

Joana Maria Leite de Souza
Eng. agrôn., M.Sc., Embrapa Acre

Copidesque

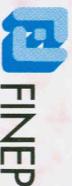
Claudia Carvalho Sena
Suely Moreira de Melo

Diagramação e Arte Final

Fernando Farias Sevá

1ª edição
3ª impressão (mar./2006): 1.000 exemplares

CGPE 4195



FINANCIADORA DE ESTUDOS E PROJETOS
MINISTÉRIO DA CIÊNCIA E TECNOLOGIA



**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**



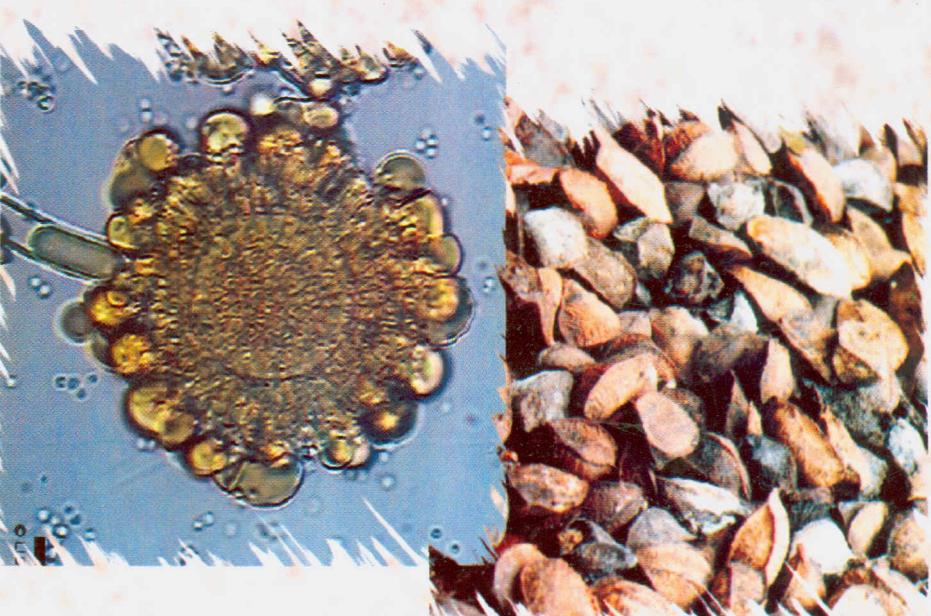
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

Embrapa Acre

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Rodovia BR-364, km 14 (Rio Branco/Porto Velho)
Caixa Postal 321, 69908-970, Rio Branco, AC
Telefones: (68) 3212-3300, 3212-3208

e-mail: asb@cpdadac.embrapa.br
<http://www.cpdadac.embrapa.br>

Controle da Contaminação de Castanha-do-brasil por Aflatoxina



Acre