



CGPE 12730

Cuidados na pós-colheita e comercialização de banana



Amazônia Ocidental

Manaus - AM
agosto, 2004

PÓS-COLHEITA E COMERCIALIZAÇÃO TRADICIONAL EM CACHOS



Foto: M. Pereira

No Amazonas, os cachos de banana são colhidos e transportados nos ombros até o local onde serão estocados por empilhamento. Não passam por nenhum processo de seleção. São empilhados, sem nenhuma proteção, em carrocerias de caminhões para serem comercializados nas feiras.



Foto: A. Moreira

As perdas causadas nessa etapa são grandes e os danos nos frutos ainda verdes só serão evidenciados na mesa do consumidor, quando ocorrer a mudança de coloração da casca para cor amarela. É quando todos os danos sofridos a partir da colheita serão visualizados por injúrias na casca dos frutos.

Para minimizar essas perdas

1. Na hora da colheita, usar uma manta de espuma no ombro ou uma padiola almofadada;
2. Procurar carregar o cacho pelo engaço, evitando segurar diretamente nas frutas;
3. Não soltar o cacho no chão com força, para evitar o impacto;
4. No transporte, enrolar cada cacho em colchonete, plástico aerado, ou mesmo folhas de bananeiras, ou usar uma camada de colchonetes, entre cada duas ou três camadas de cachos, quando for carregar o caminhão, diminuindo assim o impacto entre eles.



Foto: A. Moreira

PÓS-COLHEITA E COMERCIALIZAÇÃO EM PENCAS

A comercialização em pencas é feita, em geral, por produtores, associações ou cooperativas que vendem diretamente aos grandes supermercados.

Em Manaus ainda é pequena a participação da produção local na comercialização em pencas, tendo em vista a grande entrada de banana de outras regiões do país, que praticamente só comercializam a fruta em pencas ou em buquês.

Para que o pequeno produtor de banana possa iniciar esse tipo de comercialização é necessário que conheça inicialmente a demanda do mercado local e que tenha capacidade de produção constante para fornecimento.

Comercialização em pencas

Lavagem - Para um tanque de 1.000 litros utilizam-se 500 g de sulfato de alumínio e meio litro de detergente neutro. As pencas devem ficar submersas por 5 a 10 minutos nessa solução. Em seguida as pencas devem ser colocadas sobre superfície coberta com folhas de jornal ou mesmo de bananeiras, para que escorra o excesso de água, antes do embalagem.

Despencamento



Foto: M. Pereira

A maioria dos produtores não considera interessante a lavagem das pencas de banana, mas esta prática melhora a aparência e agrega valor ao produto. Além disso, a tendência do mercado consumidor é tornar-se cada vez mais exigente na qualidade de todas as frutas, pois é principalmente pela boa aparência que se consegue uma boa comercialização.



Foto: M. Pereira

Tipos de embalagem



Foto: B. Vaz

Caixa Torito



Foto: M. Pereira

Caixa para exportação



Foto: E. Barcelos

Caixa Plástica