

Foto: Murilo Arruda



## Colheita correta da banana: ganhos para o produtor e o consumidor

Murilo Rodrigues de Arruda<sup>1</sup>  
José Clério Rezende Pereira<sup>2</sup>  
Luadir Gasparotto<sup>3</sup>

A definição do ponto de colheita da banana, em geral, é empírica, baseada na experiência do produtor. Entretanto, para se obter um produto de qualidade, deve-se levar em consideração à distância e o tempo de transporte até o mercado consumidor. Em razão das elevadas temperaturas e umidade do ar, a banana tende a amadurecer de forma mais rápida na região amazônica. Isso pode comprometer sua qualidade, caso seja transportada e armazenada de forma inadequada, em um ponto de maturação avançado, quando a casca do fruto se torna amarelo e muito mais suscetível a choques mecânicos.

No Amazonas a falta de critérios técnicos que auxiliem a definição do momento adequado da colheita dos cachos, incluindo, nessa etapa, quando e como colher, como transportar e armazenar, leva a grandes perdas, que podem chegar a 50% até que o produto chegue ao consumidor final.

### Critérios de colheita recomendados

#### Número de dias após o lançamento da inflorescência

Nas condições da Amazônia Ocidental, a colheita dos cachos ocorre entre 90 e 120 dias após sua

emissão. Com este critério, o produtor marca as plantas, identificando a data do lançamento da inflorescência e a partir do conhecimento do tempo entre o florescimento e a maturação dos frutos, que varia de acordo com a cultivar, faz a programação da colheita com pelo menos três meses de antecedência.

Recomenda-se o uso deste critério para produtores inexperientes, com a marcação de algumas plantas para acompanhamento, até que o agricultor esteja familiarizado a identificar visualmente o ponto ideal de colheita.

Assim, em locais mais distantes, o cacho deve ser colhido com antecedência, para que os frutos cheguem ao consumidor próximo ao ponto de maturação completa.

Como desvantagem, trata-se de um sistema oneroso e que exige muita mão-de-obra quando utilizado em área total, sendo indicado apenas para plantios pequenos, em que os frutos sejam destinados a mercados consumidores altamente exigentes em termos de qualidade da banana.

#### Angulosidade e enchimento dos frutos

É o método mais utilizado no Brasil e o mais prático, do ponto de vista do produtor. Cultivares como Prata, Maçã e Thap maeo, são consideradas

<sup>1</sup>Engenheiro Agrônomo, M.Sc. em Fertilidade do Solo e Nutrição de Plantas, pesquisador da Embrapa Amazônia Ocidental, Manaus-AM. E-mail: murilo.arruda@cpaa.embrapa.br

<sup>2</sup>Engenheiro Agrônomo, D.Sc. em Fitopatologia, pesquisador da Embrapa Amazônia Ocidental, Manaus-AM. E-mail: gasparotto@cpaa.embrapa.br

<sup>3</sup>Engenheiro Agrônomo, D.Sc. em Fitopatologia, pesquisador da Embrapa Amazônia Ocidental, Manaus-AM.

em início de maturação ou amarelecimento quando as quinhas ou angulosidades dos frutos desaparecem. Os frutos de cultivares como Prata Caprichosa, Prata Garantida e Fhia 18, tendem a permanecer angulosos, mesmo quando maduros (Figura 1). Assim, para esta cultivares deve-se levar em consideração o tamanho e o enchimento do fruto.



Fig. 1. Cultivar Prata Caprichosa em três diferentes estádios de maturação: magra, portanto inadequada para a colheita (A);  $\frac{3}{4}$  cheio, ideal para a colheita (B) e cheio, já em fase de amarelecimento (C).

O grau de enchimento dos frutos, que pode ser visto com mais detalhes na (Figura 2), é uma outra forma prática para se determinar o ponto de colheita:

- Magro: colhido neste ponto, o fruto não irá amadurecer corretamente, ficando com aparência e sabor comprometidos;
- $\frac{3}{4}$  magro: neste ponto o fruto irá amadurecer e estar pronto para consumo entre duas e três semanas após a colheita. Tem como desvantagem, o menor peso do cacho, que pode chegar a 20%.
- $\frac{3}{4}$  cheio: neste ponto o fruto irá amadurecer e estar pronto para consumo entre sete e dez dias após a colheita;
- Cheio: fruto amarelado no cacho podendo aparecer rachaduras na casca e queda de frutos.

Para mercados distantes, com tempo entre a colheita e a chegada ao mercado final superior a três dias, os frutos devem ser colhidos angulosos ou "magros", sem, contudo, estarem imaturos, para não comprometer o sabor e o aspecto. Frutos colhidos neste ponto levam entre 10 e 20 dias para amadurecerem.

Em mercados próximos, com até três dias entre colheita e a chegada ao mercado final, os frutos podem estar mais "cheios" e menos angulosos. Frutos colhidos neste ponto, levam entre 3 e 7 dias para amadurecerem.

## Como colher

### Cultivares de porte alto: Thap maeo, Caipira, Prata Zulu, Prata caprichosa, Prata Garantida, Prata Ken e Pelipita

Para estas cultivares, recomenda-se pelo menos dois trabalhadores: o primeiro, com auxílio de um facão ou terçado, faz cortes parciais, acima da metade da altura do pseudocaule, até que este comece a quebrar lentamente, deixando o cacho descer até o ombro do aparador/carregador, que deve estar protegido com um colchonete de

espuma de 5 cm ou mais de espessura. Após o cacho estar bem acomodado sobre o ombro, corta-se o engajo (Figura 3).



Fig. 2. Diferentes estádios de enchimento do fruto da cultivar Thap maeo: magro (A);  $\frac{3}{4}$  magro (B);  $\frac{3}{4}$  cheio (C) e cheio (D).



Fig. 3. Forma correta de colheita dos cachos em cultivares de bananeira de porte alto.

## Cultivares de portes médio e baixo: Fhia 18, Fhia 1

Para estas cultivares, a colheita pode ser feita por um único homem, que corta diretamente o engaço, segurando o cacho para não cair no chão (Figura 4).

Independente do porte da cultivar, após a colheita, deve-se evitar o empilhamento dos cachos, colocando-os com cuidado no chão, que deverá estar coberto com folhas verdes de bananeira ou preferencialmente colchonetes, um ao lado do outro. Pode-se também colocar os cachos em pé, lado a lado, separados pela proteção de folhas verdes ou colchonetes de espuma.

Fonte: Alves et, 1986



**Fig. 4.** Forma correta de colheita dos cachos em cultivares de bananeira de porte baixo.

## Comunicado Técnico, 44

Ministério da Agricultura,  
Pecuária e Abastecimento



Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:  
**Embrapa Amazônia Ocidental**  
Endereço: Rodovia AM 010, Km 29 - Estrada  
Manaus/Itacoatiara, Caixa Postal 319, 69010-970,  
Manaus-AM

Fone: (92) 3621-0300

Fax: (92) 3621-0320

http: [www.cpaa.embrapa.br](http://www.cpaa.embrapa.br)

1ª edição

1ª impressão (2006): 300 exemplares

## Comitê de Publicações

Presidente: *José Jackson Bacelar Nunes Xavier*

Secretária: *Gleise Maria Teles de Oliveira*

Membros: *Cintia Rodrigues de Souza, João Ferdinando Barreto, Luadir Gasparotto, Marcos Vinicius Bastos Garcia, Maria Augusta Abtibol Brito, Maria Perpétua Beleza Pereira, Nelcimar Reis Sousa, Paula Cristina da Silva Ângelo, Roger Crescêncio e Rogério Perin.*

## Expediente

Revisão de texto: *Maria Perpétua Beleza Pereira*

Editoração eletrônica: *Gleise Maria Teles de Oliveira*