

Manejo pós-colheita do pêsego na Produção Integrada de Frutas*

Rufino Fernando Flores Cantillano,
pesquisador Embrapa Clima Temperado
fcantil@cpact.embrapa.br

Uma agricultura moderna deve ser capaz de obter produtos de alta qualidade e saudáveis para produtores e consumidores, respeitando o meio ambiente e o bem-estar dos trabalhadores. A demanda crescente por esse tipo de produto reflete uma mudança de orientação nas preferências dos consumidores, para alimentos gerados com técnicas não agressivas ao meio ambiente, inócuos e nutritivos. A produção integrada é um sistema de exploração agrária que produz alimentos e outros produtos de alta qualidade mediante o uso dos recursos naturais e de mecanismos reguladores para minimizar o uso de insumos e contaminantes e para assegurar uma produção agrária sustentável. Este sistema objetiva preservar a qualidade, a higiene e inocuidade do produto, a preservação ambiental, a saúde e bem-estar do trabalhador e o rendimento econômico. No Brasil, no caso do pêsego, o Sistema de Produção Integrada de Pêssegos (PIP) vem atender a demanda por este tipo de produto.

Com relação ao comportamento pós-colheita, os pêsegos são frutas muito perecíveis, delicadas e de curta vida pós-colheita. Por isso, cuidados especiais devem ser considerados para que não ocorra a perda da qualidade adquirida no pomar. Se na produção convencional alguns aspectos do manejo pós-colheita são importantes, na PIP esses pontos passam a ter uma importância fundamental na manutenção da qualidade da fruta nos mercados. Entre eles, cabe destacar:

- Ponto de maturação. Fator de muita importância na comercialização das frutas com qualidade. Assim, pêsegos colhidos muito verdes serão de tamanho menor, com pouca cor e sabor inferior. Quando colhidos muito maduros, serão susceptíveis a danos mecânicos, ataque de podridões, maior desidratação e menor vida de prateleira.
- Cuidados na colheita. São fundamentais para evitar danos, cortes, feridas e abrasões na fruta. Assim, na PIP se recomenda realizar uma colheita seletiva, realizada em repasses, considerando o ponto de colheita e o transporte cuidadoso até o galpão de classificação e embalagem. Assim, o manuseio cuidadoso da fruta significará menos danos e, conseqüentemente, menor incidência de podridões.

- Embalagem: Na colheita, devem ser limpas, higienizadas e sem contaminantes. Na comercialização, devem estar de acordo com as normas higiênico-sanitárias, conter informações obrigatórias de marcação e rotulagem, e devem permitir o empilhamento, preferencialmente em paletes de 1,0 x 1,20 m, de acordo com a Instrução Normativa Conjunta SARC/Anvisa/Inmetro nº 009 de 12/12/2002.

- Resfriamento rápido ou pré-resfriamento. Os pêssegos devem ser rapidamente resfriados após a colheita, para não perder sua qualidade. Recomenda-se que o período entre a colheita e o resfriamento não seja maior que 12 horas. Existem vários métodos de resfriamento rápido, como o resfriamento por ar frio forçado, o resfriamento por água fria e o resfriamento na própria câmara de armazenamento. O primeiro é o mais utilizado no Brasil.

- Armazenamento refrigerado. Após resfriados os pêssegos podem ser armazenados em câmaras frias, previamente higienizadas.

No manejo do frio, a correta estabilização da temperatura e umidade do ar adequada são fatores muito importantes na manutenção da qualidade. O pêssego normalmente é armazenado a uma temperatura de 0°C e 90-95% de umidade relativa do ar. Com isso, ele pode ser armazenado entre uma a cinco semanas dependendo da variedade. As câmaras devem manter temperatura constante, sem oscilações, para não criar áreas de maior temperatura dentro da própria câmara fria. A higiene e limpeza das câmaras frias, com produtos recomendados é outro fator a considerar pois, no caso de estar contaminada, a fruta também será afetada e seu tempo de vida útil será reduzido.

A Embrapa Clima Temperado tem desenvolvido vários trabalhos nessa área, sendo que informações mais detalhadas podem ser encontradas nas publicações: *Pêssego Pós-Colheita*, série Frutas do Brasil 51, de 2003, e *Produção Integrada de Pêssegos: Manuseio Pós-Colheita e Logística* série Documentos 228, de 2008.