

Abastecimento

Hortaliça armazenada

Produtos como cará e moranga podem ser guardados por até três meses, desde que a armazenagem seja feita conforme normas técnicas

MARISTELA FRANCO

Em picos de safra, muitos horticultores sonham com a possibilidade de armazenar seus produtos para aguardar a redução da oferta e, conseqüentemente, obter melhor preço. Isso é possível principalmente com alguns legumes mais resistentes como a moranga e o cará, que podem conservar suas propriedades nutritivas por até três meses, sem se deteriorar, desde que sejam tomadas medidas corretas para sua preservação.

Segundo Rita de Fátima Alves Luengo, pesquisadora da Embrapa Hortaliças, especializada em pós-colheita, caso o produtor se decida pelo armazenamento, deve lembrar que não existem produtos químicos registrados contra fungos e bactérias que causam apodrecimento da moranga e do cará. As medidas recomendadas para evitar perdas são, primeiro, fazer a escolha no ponto certo e, segundo, selecionar bem os frutos

e tubérculos antes de guardá-los, mantendo-os em condições ideais de temperatura e umidade.

Colheita e seleção

A moranga, por exemplo, deve ser colhida madura (quando sua casca apresenta coloração típica e resistência ao manuseio). Rita Luengo recomenda a manutenção de um pequeno pedúnculo, com no máximo 5 centímetros de comprimento, para permitir fácil cicatrização e evitar apodrecimento devido à proliferação de bactérias ou fungos. O cará exige apenas uma boa lavagem pós-colheita, com rápida secagem, para eliminação da umidade.

A seleção dos frutos e tubérculos é fundamental, mantendo-se apenas os sadios e perfeitos. Devem-se rejeitar aqueles que apresentam danos mecânicos de todo tipo, pois estes 'ferimentos', à semelhança dos pedúnculos mal cortados, também são portas abertas para o desenvolvimento de bactérias ou fungos, que levam ao rápido apodrecimento dos legumes, transformando-os em agentes contaminadores do lote inteiro.

Rita Luengo lembra ainda que o manuseio dos frutos e tubérculos escolhidos para armazenamento deve ser cuidadoso, abandonando-se o hábito de jogá-los

indisciplinadamente no local de estoque, pois certamente serão danificados. A organização dos lotes pode ser feita em caixotes apropriados (quando a quantidade for grande) ou em pilhas (quantidades pequenas), sempre deixando espaço entre os frutos e tubérculos para facilitar a aeração.

Como em qualquer outro tipo de armazenamento, o segredo do sucesso está no bom controle de dois itens básicos: umidade e temperatura. O galpão deve ser bem arejado e ventilado e o chão coberto com esteira, palha de arroz ou tábuas de madeira, para evitar o contato direto dos frutos e tubérculos com o solo. No caso do cará, índices de umidade elevados são especialmente danosos, pois favorecem seu brotamento.

Se a estocagem for bem-sucedida como estratégia mercadológica e o produtor desejar mantê-la como rotina, talvez seja interessante investir um pouco no sistema de ventilação do galpão, instalando canos de PVC transversalmente às pilhas de morangas ou carás. Esses tubos, com 10 cm de diâmetro, devem ser perfurados em vários pontos para favorecer a circulação de ar.

Rita Luengo recomenda temperatura média de 27 a 30 graus centígrados e 80% de umidade dentro do galpão para realizar a



Legumes mais resistentes podem ser armazenados por até 3 meses

'cura' dos frutos e tubérculos, ou seja, sua total proteção do meio ambiente por meio da cicatrização, seja do pedúnculo, seja de possíveis ferimentos. A cura deve ser feita logo após a colheita e dura aproximadamente dez dias. Periodicamente, é preciso inspecionar o galpão para verificar se existe algum fruto ou tubérculo em apodrecimento, providenciando sua eliminação.

Ratos

Para manter a temperatura ideal, as janelas ou portas laterais do galpão podem ficar abertas durante a noite, para permitir a circulação do ar frio da madrugada. Essa medida, entretanto, favorece a entrada de ratos, cujos ata-

ques são danosos aos lotes armazenados, trazendo grandes prejuízos para o horticultor. A melhor forma de controlar esses roedores é evitar seu acesso às pilhas de cará ou moranga.

Uma boa alternativa é armazenar os frutos e tubérculos sobre bancadas de madeira com mais ou menos 50 cm de altura. Nas estacas ou pés de sustentação dessas bancadas devem ser colocadas barreiras para os roedores, confeccionadas com fundos de garrafas plásticas vazias ou pedaços de folhas de flandres cortadas em forma de cone. As barreiras devem ser afixadas às estacas de maneira invertida, impedindo a escalada dos ratos. Também podem ser colocadas telas e grades nas janelas.