

BOAS PRÁTICAS NA COLHEITA E PÓS-COLHEITA DE HORTALIÇAS

Milza Moreira Lana

Pesquisadora, Embrapa Hortaliças, Brasília, DF.

Resumo - A adoção de boas práticas na colheita e pós-colheita é essencial para preservar a qualidade das hortaliças e reduzir as perdas que ocorrem nas etapas de comercialização e consumo. Perdas na pós-colheita, tanto em qualidade como em quantidade, têm impacto negativo na produção sustentável de alimentos e na garantia do direito humano à alimentação adequada. As perdas quantitativas são representadas pelo alimento que é descartado antes do consumo, podendo ocorrer desde a propriedade rural até a residência do consumidor ou do serviço de alimentação. As perdas qualitativas são relacionadas à redução do teor de nutrientes, alteração prejudicial da qualidade sensorial ou redução do valor comercial. O principal objetivo da adoção de boas práticas é a produção de um alimento seguro, sem contaminantes físicos, químicos e biológicos. Na fase de colheita e pós-colheita, as boas práticas também são importantes para manter a qualidade das hortaliças pelo tempo necessário para sua comercialização e consumo, sem que ocorram perdas significativas nesse período. A aplicação das boas práticas e a organização do trabalho permitem ao produtor rural estabelecer processos mais eficientes, reduzindo o tempo necessário para a colheita e beneficiamento do produto. Ao produzir hortaliças de maior qualidade e durabilidade, o produtor rural tem mais tempo para comercializar sua produção e mais condições de estabelecer uma relação de confiança e fidelidade com seu cliente. Hortaliças mais saudáveis, sem contaminantes, com o sabor e o valor nutricional preservados, contribuem, por sua vez, para a saúde do consumidor. Não existe uma receita pronta e única para implantar as boas práticas. Existem diferentes maneiras de garantir sua aplicação, dependendo da escala, tamanho da propriedade, recursos financeiros e disponibilidade de mão de obra. Mas seja qual for a maneira, todas devem se guiar por três princípios básicos: a) manusear as hortaliças o mínimo de vezes possível e com cuidado para manter a sua integridade física; b) proteger as hortaliças colhidas de insolação direta, de alta temperatura, de vento e de baixa umidade; c) manter as condições de higiene para evitar contaminação, tanto por fitopatógenos como por patógenos transmitidos por alimentos.

Termos para indexação: qualidade de hortaliças, perdas de hortaliças; durabilidade de hortaliças, manuseio de hortaliças.