



**V CLAM
V CONGRESSO LATINO-AMERICANO DE MICOTOXICOLOGIA
ENM' 2006
XII ENCONTRO NACIONAL DE MICOTOXINAS**

e

**IV SIMPÓSIO EM ARMAZENAGEM QUALITATIVA DE GRÃOS DO
MERCOSUL – SAG-MERCOSUL**

Florianópolis, 18 - 21 de junho de 2006

Promovidos pelo

**Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos
Centro de Ciências Agrárias
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA**

LIVRO DE RESUMOS

Editado por

**Scussel, V. M.; Giordano, B. N. E.; Simão, V.; da Rocha, M. W.;
Rodrigues, K. C. e Xavier, J. J. M.**

**Em colaboração com
Sociedade Latino-Americana de Micotoxilogia - SLAM
Associação Brasileira de Pós-colheita - ABRAPÓS**

ARMAZENAMENTO DE CASTANHA-DO-BRASIL EM CONDIÇÕES DE FLORESTA NAS RESERVAS EXTRATIVISTAS DO ACRE**de Souza, J. M. L.; Leite, F. M. N. e Reis, F. S.***Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – Embrapa, Rio Branco, Acre, Brasil.
e-mail: joana@cpafac.embrapa.br*

No Acre, o extrativismo vegetal prevalece como principal atividade econômica, concentrando-se em borracha, castanha-do-Brasil e madeira. Sua produção agrícola é fundamentada nos produtos ditos de subsistência como arroz, milho, feijão e mandioca. A castanha-do-Brasil é uma "commodity" que ocupa o quinto lugar no mercado mundial de nozes, com participação de 5,1%. Na floresta, a umidade relativa é de 70% e a temperatura de 26-28°C. Os ouriços são coletados, transportados e amontoados em local centralizado onde será realizada a quebra. Assim e, às vezes sobre palhas de palmeiras, o extrativista quebra-os com auxílio de facão e as castanhas são amontoadas até o momento do transporte, no lombo de animais ou em cestos de palha denominados jamaxis, até às colocações. Muitos casos têm sido relatados de rejeição da castanha-do-Brasil pela presença de micotoxinas. A contaminação por fungos pode ocorrer após a queda do fruto da árvore, durante o armazenamento na floresta, na colocação e no transporte que poderá durar dias ou meses. Este trabalho objetivou definir uma estrutura para secar e armazenar castanha-do-Brasil nas condições da floresta em reservas extrativistas do Acre. Em 2000, dois protótipos com capacidade para 700 latas de castanha in natura foram construídos como a seguir descritos. Dimensões de 5,00 m X 7,00 m, cobertura de alumínio, lanternim protegido por tela, pé direito com 3,5 m, paredes em madeira do piso até 1,50 m de altura e, a partir daí em tela galvanizada com malha de 40 mm, beiral com largura de 1,60 m. Portas de entrada e saída em pontos opostos, não permitindo o cruzamento entre castanhas úmidas e castanhas secas, sendo que, aquelas que primeiro fossem manejadas, seriam as primeiras a serem transportadas, adequando-se ao princípio do primeiro que entra, primeiro que sai (PEPS). No Modelo 1, o piso foi construído com madeira em toda a sua extensão, com frestas de 1 cm entre as tábuas e divisórias removíveis para delimitar as baias de manejo (1,00 m X 4,00 m), e para separar castanhas úmidas recém-chegadas da floresta daquelas secas, após o manejo. No Modelo 2, o piso foi construído utilizando-se tábuas de madeira e tela galvanizada com malha de 20 mm, intercaladas em cada baia de manejo também separadas por divisórias removíveis. Nos dois armazéns-secadores carregados de castanha-do-Brasil com umidade variando de 18 a 32%, foram realizados três a cinco revolvimentos diários durante sete dias. Após esse período, as castanhas manejadas foram mantidas ensacadas por até quatro meses até o momento do transporte para as unidades de beneficiamento. Apresentaram umidade de 14 a 19% e de 11 a 14 %, respectivamente nos modelos 1 e 2. Nas duas estruturas, o controle da proliferação de microrganismos, principalmente fungos fundamentou-se em cuidados a serem adotados ainda na floresta, nas operações de coleta, quebra, transporte para a colocação e armazenagem até serem transportadas às unidades de beneficiamento. As castanhas assim manejadas apresentaram aspecto limpo e seco indicando que essas estruturas bem como as práticas de manejo podem contribuir para uma melhoria significativa na qualidade final das castanhas.

Palavras-chave: castanha-do-Brasil, armazenagem, qualidade