

Perdas pós-colheita devem ser consideradas

Início / Biblioteca / A Lavoura 686 / Perdas pós-colheita devem ser consideradas



Cuidado com o manuseio durante a colheita e seu transporte são essenciais para que a boa qualidade seja mantida – Foto: Ana Ellsa de Godoy/Esalq-USP

Apesar de o Brasil se caracterizar como um país altamente produtor, é também um dos países onde mais se perdem

alimentos durante essa etapa

O período de pós-colheita, ou seja, aquele que se estende da colheita até o consumo do produto, é caracterizado por grandes perdas da qualidade mercadológica causadas por deteriorações. Os produtos agrícolas são organismos que continuam vivos depois de sua colheita, mantendo ativos todos os seus processos biológicos vitais. Devido a isso e ao alto teor de água em sua composição química, eles são altamente perecíveis. Para aumentar o tempo de conservação e reduzir as perdas pós-colheita, é importante que se

conheçam e se utilizem práticas adequadas de manuseio durante as fases de colheita, armazenamento, comercialização e consumo. No Brasil, estima-se que entre a colheita e a chegada à mesa do consumidor, ocorram perdas de até 40% das frutas e hortaliças produzidas. Essas perdas podem ser de natureza quantitativa ou qualitativa, ocasionando assim redução no seu valor comercial.



Foto: Ana Elisa de Godoy/Esalq-USP

Produção de hortícolas: perdas comuns no pós-colheita

As perdas durante a pós-colheita são fatores na produção de alimentos hortícolas. Apesar de o Brasil se caracterizar como um país altamente produtor, é também um dos países onde mais se perdem alimentos durante essa etapa. A falta de conhecimento dos processos fisiológicos dos frutos, bem como a falta de infraestrutura adequada e de uma logística de distribuição são os principais fatores responsáveis pelo elevado nível de perdas de pós-colheita observadas no país.



Consumo in natura ou destinação à indústria determinam tecnologia utilizada na produção – Foto: Cláudio Norões

Qualidade depende da tecnologia utilizada

A qualidade dos frutos, na fase pós-colheita, vai depender da tecnologia utilizada na cadeia de comercialização. A seleção dessa tecnologia está relacionada ao destino do produto, seja para o consumo in natura seja para a indústria. A aplicação de métodos para reduzir os danos pós-colheita são medidas usuais em países desenvolvidos, enquanto, nos países em desenvolvimento, essas aplicações não são bem sucedidas, destinando-se, para o mercado interno, produtos de qualidade inferior.



Foto: Gilmar Pelotas



O potencial de vida útil dos hortigranjeiros depende do seu estágio de maturação no momento da colheita – Foto: Luiz Domingueti, Varginha-MG/Samantha-Mapa-Epamig

A qualidade do produto é feita no campo

Os cuidados pós-colheita só conseguem manter a qualidade obtida na produção até o consumo. O produtor deve definir o melhor ponto de colheita que garanta a satisfação do consumidor pelo produto e uma conservação pós-colheita adequada. Ainda não se tem um método definitivo para a determinação do momento exato para colheita de todos os frutos. Na determinação do ponto de colheita, devem ser levados em consideração fatores como destino do fruto, meio de transporte, intervalo entre a colheita e o consumo e as características intrínsecas do produto, já que o potencial de vida útil e armazenamento dos frutos dependem do seu estágio de maturação no momento da colheita.



A qualidade do produto começa no campo e precisa ser mantida até a comercialização – Foto: Gilmar Pelotas

Cuidado com o manuseio é essencial

O cuidado com o manuseio da frota durante a colheita é essencial para que sua boa qualidade seja mantida. Ter colhedores e operadores adequadamente treinados para evitar todo e qualquer tipo de dano aos frutos durante o manuseio é imprescindível, uma vez que dela depende, em grande parte, o sucesso da sua comercialização in natura. Deve-se também usar carretas tracionadas por trator ou animal para retirar os contentores com frutos do pomar. Se a casa de embalagem for localizada perto do pomar, esses contentores podem ser transportados diretamente nesses veículos, caso contrário, deve-se utilizar caminhão. Nesse caso, o manuseio dos contentores deve ser mais cuidadoso, a fim de reduzir os danos físicos ao produto.



O sucesso de comercialização de hortifrutigranjeiros depende da boa qualidade dos produtos – Foto: Cristina Baran

Transporte do campo até a casa de embalagem

O transporte do fruto do campo para a casa embalagem exige bastante cuidado, pois, geralmente, é nesse momento que ocorre a maior incidência de deteriorações físicas no produto, principalmente se a casa de embalagem estiver localizada muito distante do pomar e as vias de acesso não oferecerem condições adequadas para o tráfego.

Esse transporte deve ser feito, se possível, por veículos com sistema de refrigeração, caso contrário, algumas medidas para amenizar os efeitos da elevação temperatura deverão ser tomadas, como por exemplo: cobrir o veículo com lona de cor clara, tomando o cuidado de deixar um espaço livre entre a lona e os contentores e na disposição dos contentores para permitir uma circulação de ar; reduzir o máximo possível o tempo entre a colheita e o transporte; se não for possível, paletizar a carga no campo para evitar o manuseio excessivo dos contentores e facilitar o transporte, devem-se empilhar os contentores no máximo em três camadas para evitar danos

físicos aos frutos. As horas mais quentes do dia devem ser evitadas, pois o aquecimento dos frutos reduz o tempo de sua vida útil pós-colheita, acelerando assim os processos que levam a sua deterioração.

As condições ideais de armazenamento variam de produto para produto e correspondem às condições nas quais esses produtos podem ser armazenados pelo maior espaço de tempo, sem perda de qualidade. O período de armazenamento depende principalmente da atividade respiratória do produto, suscetibilidade a perda de umidade e resistência aos microrganismos causadores de podridões.

Maria Madalena Rinaldi – Pesquisadora da Embrapa Cerrados