

Pós-colheita de hortaliças

Neide Botrel

A qualidade é a combinação de atributos, propriedades ou características que dão a cada mercadoria o valor em termos de alimento. A importância relativa de cada componente de qualidade depende do produto e de sua utilização, quer seja fresco ou processado. Outro fator ligado à qualidade de um produto diz respeito a sua segurança. Define-se o alimento seguro como aquele que não oferece riscos à saúde do consumidor, seja de natureza biológica (bactérias, vírus e fungos), química (agrotóxicos) ou física (pedaços de plástico, vidros, etc.).

Após a produção das hortaliças, inicia-se uma fase até poucas décadas atrás considerada menos importante, que é a etapa da pós-colheita. Nessa fase, têm sido observadas as maiores perdas de alimentos no Brasil e no mundo. Diante disso, adotar tecnologias adequadas para o manuseio pós-colheita de hortaliças é extremamente

relevante, pois possibilita a todo o segmento da cadeia produtiva uma redução no desperdício e, conseqüentemente, uma maior geração de renda. Isso porque quem paga o prejuízo com as perdas são os dois extremos da cadeia produtiva: o produtor e o consumidor.

Os principais fatores que interferem na conservação das hortaliças após a colheita são: condição de colheita, ponto de colheita, tempo entre colheita e consumo, manuseio, acondicionamento e processamento do produto. O ponto de colheita de uma hortaliça é decisivo para sua conservação e qualidade. Quando ultrapassado o ponto ideal de colheita, há depreciação da qualidade, tais como manifestação de sabores desagradáveis, a exemplo da alface com sabor amargo, da rúcula com sabor muito picante, e da cenoura e do aspargo com maior fibrosidade.

Cuidados na colheita e pós-colheita

A tecnologia pós-colheita de hortaliças diz respeito a todos os cuidados dispensados na conservação do produto, desde a colheita até a mesa do consumidor. Abaixo listamos os principais cuidados que devem ser adotados no momento da colheita.



Após a colheita, também é importante adotar alguns procedimentos, pois não adianta produzir uma hortaliça de excelente qualidade, se depois não forem adotadas medidas que contribuam para manter esta qualidade, como:

1. Diminuição do intervalo entre a colheita e o consumo: quanto mais tempo o produto for armazenado, maior a chance de perdas;
2. Manutenção da higiene: deve-se colher e armazenar as hortaliças em ambientes e embalagens limpos;
3. Beneficiamento: as operações de limpeza, seleção e classificação das hortaliças devem ser feitas antes do transporte e da distribuição;
4. Cura: a principal função é remover o excesso de umidade das camadas mais externas dos bulbos e das raízes (batata, inhame, cebola, alho) antes do armazenamento.

Armazenamento

A redução da temperatura de armazenamento, geralmente, aumenta o tempo de vida útil das hortaliças. A baixa temperatura reduz a respiração do produto e desacelera outros processos fisiológicos ligados à senescência. O tempo de conservação das hortaliças pode variar em função do tipo de hortaliça e condições de armazenamento. As hortaliças folhosas normalmente desidratam com mais facilidade, levando à rápida perda de qualidade.

“

A embalagem de hortaliças para comercialização no varejo contribui para o aumento da sua vida útil

Em ambiente doméstico, quando se trata de pequenas quantidades de hortaliças, elas podem ser conservadas na geladeira, na gaveta indicada para esse fim. Nesse compartimento, a ventilação é menor, o que evita a dessecação e a desidratação dos produtos, e a temperatura é mais estável, sem sofrer muitas variações quando a porta da geladeira é aberta. Quando se trata de um maior volume de hortaliças, deve-se utilizar câmara fria, com monitoramento da temperatura e da umidade relativa, dentro da faixa ideal para cada grupo de hortaliças,

já que temperaturas inapropriadas acarretam prejuízos.

De uma maneira geral, hortaliças que se desenvolvem em regiões tropicais e subtropicais são mais sensíveis a baixas temperaturas. Os sintomas mais comuns são escurecimento interno e externo - nos frutos, ocorrem pequenas depressões na casca, maturação anormal e aumento da incidência de microrganismos. As hortaliças menos sensíveis ao frio são aquelas que se desenvolvem melhor em climas mais amenos, como couve-flor, cenoura e mandioquinha-salsa, que podem ser armazenadas em temperaturas mais baixas.

Algumas hortaliças podem ser guardadas em locais frescos, escuros ou sombreados, e ventilados, sem necessidade de refrigeração, desde que estejam inteiras e sem danos aparentes. Incluem-se nesse grupo: abóboras e morangas, batata, inhame, cará, batata-doce, cebola e alho.

Embalagem

As duas principais funções da embalagem são evitar danos mecânicos e agrupar produtos em unidades adequadas para o mercado e o manuseio. São usadas na colheita, transporte e varejo de produtos hortícolas. As embalagens utilizadas para hortaliças frescas podem ser organizadas pelo seu material de fabricação (madeira, plástico, papelão, sacaria) e pelo seu sistema de utilização (reutilizável, retornável, reciclável).

A embalagem de hortaliças para comercialização no varejo contribui para o aumento da sua vida útil, porque há modificação positiva da concentração de gases no interior da embalagem, reduzindo a taxa respiratória e mantendo a umidade do produto. O produto depois de embalado deve ser rotulado. A rotulagem é considerada como um cartão de visita de um produtor, representando um trabalho de qualidade e elo de fidelidade entre produtor e consumidor. 🌱

Neide Botrel

Engenheira Agrônoma
Ciência e Tecnologia de Alimentos
Pesquisadora da Embrapa Hortaliças

