



Figura 3. Camu-camu semi-maturo.

### Ponto de colheita

A partir de resultados da Embrapa Roraima, conclui-se que o melhor ponto de colheita do camu-camu para uma maior vida útil enquanto fruto fresco é o semi-maturo, considerando-se três diferentes estádios de maturação (imaturo, semi-maturo e maturo). Neste estádio de maturação, os atributos qualitativos, principalmente o teor de ácido ascórbico dos frutos contribuem para uma maior vida útil.

Teores de clorofilas e antocianinas também variam com a mudança na coloração da casca de verde para roxa, de acordo com a maturação dos frutos. Assim, dependendo da finalidade do fruto na indústria, fatores relacionados ao ponto de colheita podem ser de grande influencia na qualidade final do produto. Como exemplo temos a industria de polpa de frutas, onde, neste caso, os melhores frutos são os frutos mais maturos, de coloração mais escura, no momento da despolpa.



**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária**  
Rodovia BR-174, km 8 - Distrito Industrial  
Cx. Postal 133 - CEP. 69.301-970  
Boa Vista - Roraima- Brasil

Mais informações:  
<https://www.embrapa.br/roraima>

Serviço de atendimento ao cidadão (SAC):  
<https://www.embrapa.br/fale-conosco>

Texto: Maria Fernanda Berlingieri Durigan (Pesquisadora Embrapa Instrumentação), Pedro Vitor Pereira Guimarães (Doutorando Bionorte – UFRR); Maria Luiza Grigio (Pesquisadora visitante –UFRR/Embrapa Roraima).

Dezembro de 2019 – Tiragem 200 exemplares



## Pós-colheita e Agroindústria: Boas práticas na colheita e pós-colheita de camu-camu



## Pós-colheita e Agroindústria: Boas práticas na colheita e pós- colheita de camu-camu

O camu-camu [*Myrciaria dubia* (H.B.K.) Mcvaugh] é nativo da Amazônia, pertence à família Myrtaceae e é cultivado ainda em pequena escala em vários estados brasileiros. Seu fruto é fonte de Vitamina C e possui teores de ácido ascórbico muito elevados, que variam de 1.000 a 6.000 mg por 100 g de polpa. Destaca-se também como boa fonte de antocianinas, com teores médios de 54 mg por 100 g. Devido a elevada acidez do fruto, seu consumo acontece preferencialmente processado, na forma de sucos, doces, desidratados ou em pó. Por essas e outras características, este fruto tem sido intensamente procurado por indústrias diversas, no Brasil e por vários países do mundo.

O fruto possui casca fina e de coloração que varia de verde a vermelho e/ou roxa. A casca delicada pode ser vulnerável a lesões e injúrias mecânicas provocadas durante etapas de colheita e/ou pós-colheita do fruto, causando, principalmente, rachaduras e lesões na casca, entre outros danos. Esses danos aceleram a deterioração dos frutos e a contaminação.

Assim, durante a colheita e pós-colheita dos frutos é importante que se minimize os danos aos frutos o máximo possível, incluindo aquecimento excessivo, injúrias mecânicas, excesso de água, batidas e impactos.



Figura 1. Frutos de camu-camu.

### Boas práticas

As boas práticas reúnem o conjunto de estratégias visando garantir que os alimentos produzidos tenham segurança e a máxima qualidade possível, proporcionando práticas e alimentos seguros aos manipuladores de toda a cadeia e ao consumidor final. Assim, para o camu-camu especificamente, as melhores práticas para se obter frutos de boa qualidade e seguros são principalmente alguns cuidados durante a **colheita**, que deve ser feita selecionando o ponto de maturação semi-maturo ou maturo dos frutos, evitando-se frutos muito verdes (imaturos) e os recipientes de coleta dos frutos, que não deve ser muito fundo, evitando a aglomeração e/ou empilhamento de muitos frutos, amassando os que ficam na parte de baixo.

Nas etapas **após a colheita** ressaltamos o acondicionamento adequado dos frutos, evitando-se injúrias mecânicas (machucaduras) por

compressão, impacto e/ou pressão sobre os frutos. O armazenamento em embalagens plásticas, em porções menores, de acordo com a finalidade do produto, é o mais viável. Trepidações, aquecimento (não deixar sob o sol ou outras fontes de calor) e uso de recipientes e materiais sujos, sem a sanitização básica necessária, também são fatores que influenciam negativamente a vida útil e a qualidade dos frutos.



Figura 2. Frutos de camu-camu lesionados.



Figura 3. Armazenamento de camu-camu em embalagens plásticas.

