

Pepino Preto

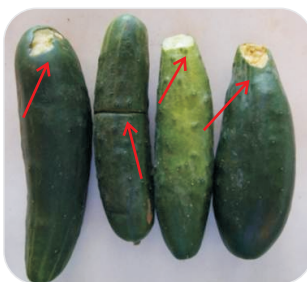


Será considerado como fruto dentro do padrão do PMPC, aquele com comprimento de 18 a 22 cm, limpo, sem terra aderida, túrgido (sem sinais de desidratação e enrugamento da casca), sem danos mecânicos muito acentuados, principalmente sem ferimento na região de inserção do pedúnculo (cabinho). Os frutos deverão ser entregues em caixa de plástico limpa, da cooperativa ou do cooperado.

Defeitos inaceitáveis

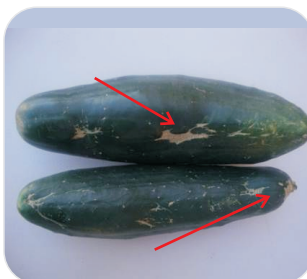
Dano profundo

Lesão que atinja a polpa ou remoção de parte do fruto, associada ou não à podridão



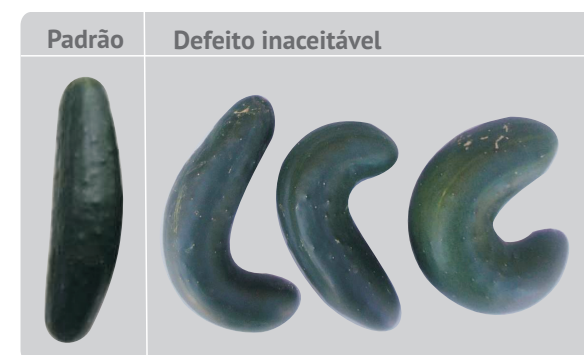
Dano por praga

Lesão por trips, que além de cicatrizes extensas, leve à deformação do fruto



Defeito de Formato

Desvio muito acentuado do formato padrão da variedade

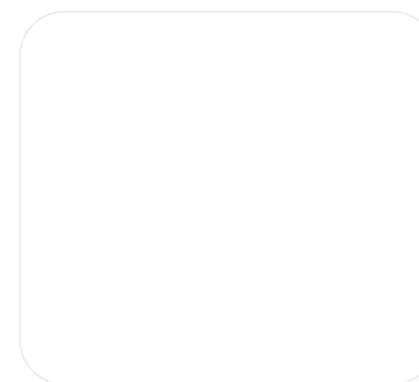


Defeitos graves

Tolerância: até 5% do peso da caixa, considerando a soma dos defeitos.

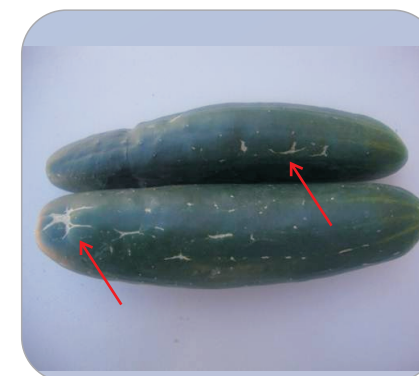
Dano Profundo

Lesão que atinja a polpa



Lesão por trips

É caracterizada por cicatrizes acentuadas na casca do fruto



Defeito de Formato

Desvio acentuado do formato padrão da variedade.

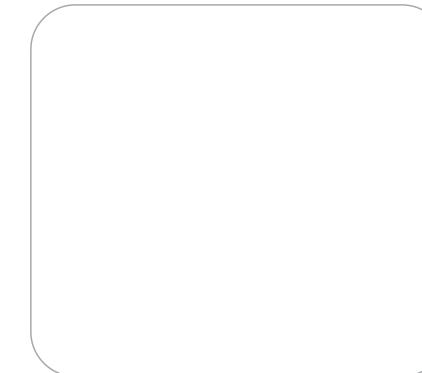


Defeitos leves

Tolerância: até 10% do peso da caixa, considerando a soma dos defeitos.

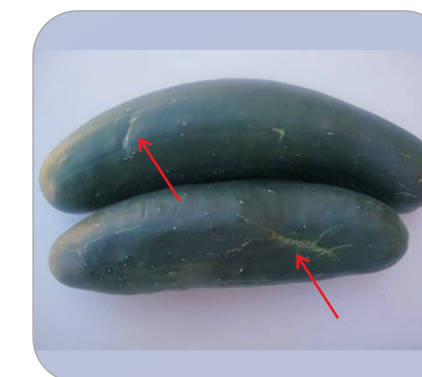
Dano Superficial

Lesão superficial que não atinja a polpa



Lesão por trips

É caracterizada por cicatrizes discretas na casca do fruto



Defeito de Formato

Desvio leve do formato padrão da variedade.



Pepino Preto

PROGRAMA DE MELHORIA DO MANUSEIO PÓS-COLHEITA DE HORTALIÇAS FICHAS DE CLASSIFICAÇÃO DE HORTALIÇAS

Descrição do Programa

O Programa de Melhoria Pós-Colheita (PMPC) implantado na Cooperativa Agrícola da Região de Planaltina (Cootaquara) com apoio da Embrapa Hortaliças e da Emater-DF é um sistema de remuneração diferenciada para hortaliças que atendam o padrão de qualidade do PMPC. Este padrão de qualidade é definido em normas descritas nas FICHAS DE CLASSIFICAÇÃO-PMPC.

Objetivos Gerais:

1. Aumentar a oferta de hortaliças à Cooperativa pelos cooperados, reduzindo a dependência de fornecedores externos.
2. Melhorar a qualidade das hortaliças comercializadas pela Cooperativa através do incentivo a adoção de boas práticas pós-colheita pelos agricultores cooperados.
3. Reduzir as perdas de hortaliças através da melhoria do manuseio pós-colheita na propriedade e na casa de embalagem da Cooperativa.
4. Capacitar os funcionários da cooperativa para identificar corretamente e inspecionar o cumprimento das normas estabelecidas no programa.

Objetivos Específicos:

1. Implantar um sistema de remuneração diferenciada da hortaliça de melhor qualidade.
2. Estabelecer os parâmetros que definem a hortaliça de melhor qualidade.
3. Descrever estes parâmetros em um formato de fácil utilização pelos agricultores e funcionários da Cooperativa.

Ações:

Para a primeira fase do PMPC, foram escolhidas as hortaliças abobrinha italiana (*Cucurbita pepo*), abobrinha do tipo menina brasileira (*Cucurbita moschata*) e pepino (*Cucumis sativus*) incluindo os tipos japonês, caipira e aodai (conhecido na região como pepino preto e em outras regiões do país como pepino comum). Os parâmetros de qualidade foram estabelecidos por uma equipe com representantes da Embrapa Hortaliças, Emater-DF e Cootaquara e levaram em conta a exigência dos principais clientes da Cooperativa e as consequências dos diferentes tipos de danos sobre a conservação pós-colheita das hortaliças. Para cada hortaliça foram definidos o produto padrão PMPC, defeitos inaceitáveis, defeitos leves e defeitos graves. A norma de classificação do pepino preto é descrita na presente ficha.

Texto: Milza Moreira Lana
Projeto Gráfico: Henrique M. G. Carvalho
Embrapa Hortaliças - junho de 2012

Apoio:



Realização:



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

