

Abobrinha Italiana



Será considerado como fruto dentro do padrão do PMPC, aquele com comprimento de 18 a 25 cm, limpo, sem terra aderida, túrgido (sem sinais de desidratação e enrugamento da casca), com pedúnculo aparado entre 1 e 2 cm. Os frutos deverão ser entregues em caixa de plástico limpa, da cooperativa ou do cooperado.

Defeitos inaceitáveis

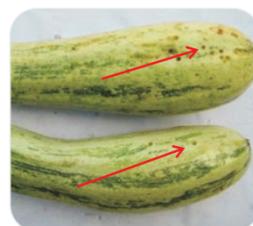
Dano profundo

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



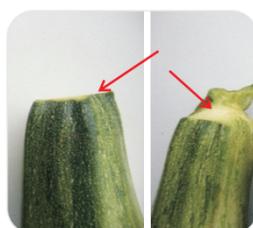
Dano por praga

Lesão que atinja a polpa e/ou presença de praga viva



Dano Profundo

Fruto sem pedúnculo (cabo)

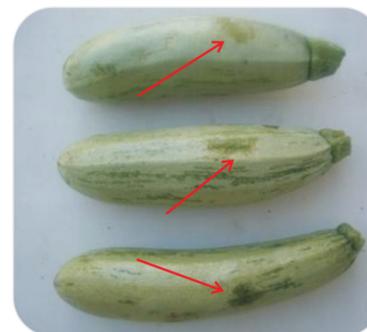


Defeitos leves

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

Dano Superficial

Lesão superficial que não atinja a polpa



Enrugamento da casca

Leve, causado por virose



Defeito de Formato

Desvio leve 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



Enrugamento da casca

Acentuado, causado por virose



Defeito de Formato

Desvio acentuado do formato padrão da variedade



Abobrinha Italiana

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 conseqüências 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 da abobrinha italiana 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

