

Como a época da coleta ocorre no período de chuvas intensas, o produto pode ser contaminado por aflatoxina, uma substância com potencial cancerígeno produzida por alguns fungos presentes naturalmente no solo da floresta. Em função disso, pesquisadores e extensionistas trabalharam na definição de Boas Práticas de Manejo para a produção da castanha-do-brasil, que são alguns cuidados que os extrativistas devem ter com o produto para evitar a contaminação, além de favorecer a manutenção da espécie na floresta e garantir a segurança pessoal durante o trabalho.

Essas práticas foram recomendadas pela Embrapa no âmbito do Programa Alimentos Seguros e pelo Codex Alimentarius. Antes de definir as recomendações finais, várias reuniões e discussões foram feitas com extrativistas, técnicos e pesquisadores de diferentes instituições, a fim de adequar as boas práticas às mais diversas realidades de coleta da região Amazônica.

Elaboração

Virgínia de Souza Álvares
Engenheira-agrônoma, D.Sc.,
pesquisadora da Embrapa Acre

Lúcia Helena de Oliveira Wadt
Engenheira florestal, D.Sc.,
pesquisadora da Embrapa Acre

Revisão de texto

Claudia Carvalho Sena
Suely Moreira de Melo

Diagramação e arte-final

Bruno Imbroisi

Fotos

Bruno Imbroisi
Virgínia de Souza Álvares

1ª edição

1ª impressão (outubro/2011):
500 exemplares



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Boas Práticas para a Extração da Castanha-do-brasil em Floresta Natural

A castanha-do-brasil, também conhecida como castanha-do-pará ou castanha-da-amazônia, é largamente utilizada na alimentação humana, sendo recomendada em dietas alimentares devido ao seu alto teor de proteína e quantidades significativas de compostos antioxidantes, ácidos graxos, ômega 6, vitamina E e selênio. Quase toda castanha-do-brasil é produzida em florestas naturais da região Norte, em sistemas extrativistas. O período da safra varia de dezembro a junho, quando os frutos (ouriços) caem da copa das árvores e são coletados no chão da floresta.

CGPE 9779

Dez passos para obtenção de uma castanha com qualidade ainda na floresta

1º Delimitar a área do castanhal e mapear as castanheiras.

Definir a área em que se realiza a coleta de castanha e mapear as castanheiras evitará conflitos por posse de terra e facilitará o monitoramento da produção.

2º Coletar os ouriços (frutos) logo após o pico de queda.

Isso evitará acidentes com o extrativista, devido à queda dos frutos, e também que o produto fique por muito tempo em contato com o solo em condições inapropriadas de umidade, além de favorecer a regeneração da espécie por meio da dispersão de frutos e sementes pelos animais.

3º Não amontoar os ouriços no mesmo local da safra anterior.

Os restos dos frutos coletados no ano anterior propiciam o desenvolvimento dos fungos produtores de aflatoxina, por isso esse local deve ser evitado, fazendo-se um rodízio no lugar de amontoamento e quebra.

4º Amontoar os ouriços apenas quando for quebrá-los.

No interior do monte de ouriços as condições de calor e umidade são propícias para a contaminação por fungos e produção de aflatoxina, por isso, quanto menos tempo os ouriços ficarem amontoados, melhor.

5º Quebrar os ouriços em superfície limpa e selecionar as castanhas.

Evitar quebrar o ouriço no chão encharcado. Usar um suporte (madeira, casca do fruto, etc.) para facilitar a quebra e evitar o contato do produto com a terra. Descartar as castanhas chochas, podres, cortadas e as impurezas como umbigo, pedaço do fruto, folhas, pedras, entre outros.

6º Transportar as castanhas o quanto antes possível.

Não deixar as castanhas na floresta, seja a granel ou ensacadas, por vários dias. O ideal é transportar no mesmo dia da coleta e quebra.

7º Não armazenar castanhas úmidas; fazer uma pré-secagem.

Logo que as castanhas chegam da floresta, devem ser colocadas em uma superfície

limpa e com ventilação (armazém ou paiol), protegidas da chuva e do acesso de animais. Devem ser revolvidas a cada 2 dias, até reduzir a umidade, para que o produto tenha uma aparência limpa e seca.

8º Armazenar as castanhas em local adequado.

Depois da pré-secagem, as castanhas devem ser mantidas a granel em local limpo, com ventilação adequada, protegidas da chuva e do solo, para impedir o acesso de animais e evitar o aumento da umidade do produto.

9º Ensacar as castanhas apenas quando for transportar.

Embarcar as castanhas utilizando sacos limpos e identificados, com o nome do produtor e a safra, poucos dias antes do transporte para fora da área de produção. O ideal é ensacar no dia do transporte.

10º Transportar as castanhas adequadamente.

Realizar o transporte com higiene, proteção contra absorção de umidade e acesso de animais e separado de outros produtos.