

A cura é um processo de tratamento após a colheita na qual alguns produtos (cebola, batata, etc.) são expostos ao calor como forma de fortalecer a casca **aumentando assim a sua vida útil.**

Por exemplo, o processo de degradação da cebola é de normalmente 1 a 2 meses, mas após ser curado **poderá ser armazenado de 6 a 9 meses** com menos perda de qualidade.



Aumentando a vida pós colheita do seu produto aumentará também as suas oportunidades no mercado. Por exemplo, o processo da cura o permitira ter batatas no mercado vários meses após o seu tempo de cultivo, quando outros agricultores já não dispõem do produto e os preços são mais elevados.

A cura é um processo fácil. **Não necessita de materiais especiais** – apenas de calor, sombra, espaços bem ventilados para os produtos.



Millennium Challenge Account
Cabo Verde



Ministério do Ambiente, do
Desenvolvimento Rural e dos
Recursos Marinhos



Agland Investment Services, Inc.

EQUIPA TÉCNICA

Coordenação:

Lizanne E. Wheeler

Coordenação Pedagógica:

Chase DuBois

Colaboração Técnica: Dr. Farbod Yousefi,
Dr. Lisa Kitinoja, Lizanne E. Wheeler

O processo da Cura



Monte Negro, Santiago

Cura de cebolas em sacos, em cima de paletes de madeira debaixo de sombra.

UM NUMA SÉRIE DE 5

Pós-Colheita

www.mca.cv/pt/formacao/documentos-formacao/

Cebola e alho

O processo da cura da cebola e do alho permite a secagem da casca externa e ao redor do pescoço, fechando o bulbo protegendo-o de doenças durante o período de armazenamento.

Se o clima estiver quente o suficiente o processo da cura poderá ser feito no campo. Utilize restos de plantas para cobrir o bulbo, protegendo o produto do excesso de calor e de queimaduras.



O produto devera ser exposto a uma **baixa humidade relativa**.

Deixe espaço entre os bulbos. Quanto maior for a sua exposição ao ar seco mais rápido se dará a secagem. **Evite directa incidência dos raios solares.**

O processo da cura deverá ser feito o mais rápido possível após a colheita, de preferência dentro de 6 a 12 horas.

O produto curado sempre tem maior vida útil, mas o arrefecimento do produto curado permite uma vida útil ainda mais longa.



Cura de batata-doce no viveiro.

O processo da cura da cebola e do alho poderá também ser feito em sacos de fácil circulação do ar e coberto com palha para obter sombra.



O seu produto é considerado curado e pronto para a armazenagem quando o bulbo, a camada externa, e as raízes estiverem devidamente secos.

Vida útil após a cura:

- **Cebola e Alho:** 6 a 9 meses a 0°C
- **Batata Inglesa:** 3 a 4 meses a 5°C
- **Batata-doce:** 6 a 10 meses a 15°C
- **Mandioca:** 1 a 2 semanas a 20°C



Maior vida útil permite aguardar melhores preços no mercado.

Batata inglesa, batata-doce e mandioca

A cura em tubérculos como batata possibilita a formação de uma casca externa que ajudará na cicatrização dos ferimentos de colheita, protegendo também o produto de doenças, e perda de água durante o arrefecimento.

No processo de cura dos tubérculos é necessário uma **alta humidade relativa**. Diferente ao processo simples da cura da cebola, nos tubérculos envolve a formação de uma casca que **não se formará se o ar estiver muito seco**.

Condições ideais de cura:

Produto	Temp.	Humidade	Dias
Batata Inglesa	15-20°C	90-95%	5-10
Batata-doce	30-32°C	85-90%	4-7
Mandioca	30-40°C	90-95%	2-5

Importante:

- **Não deixe água na superfície do produto.** Causa podridão.
- **Mantenha a temperatura estável.** A queda da temperatura causa a condensação da água na superfície.
- **Mantenha o espaço com ventilação moderada.** Muita circulação de ar pode causar secagem do produto.