

Quando fazer a colheita?

Você faz a colheita é porque alguém quer consumir.

O seu objectivo é dar ao consumidor aquilo que deseja: um **produto de qualidade** (aparência, sabor, vida útil, e valor nutricional).

Se você fizer a colheita numa parcela de uma só vez, alguns produtos estarão imaturos (pequeno, verde, amarga) e outros estarão demasiado maduros (curta vida útil, moles). **Ninguém deseja esses produtos. Então para quê fazer a colheita?**

Quando a qualidade é menor, terá que aceitar um preço mais baixo para o seu produto.

Quando fazer a colheita, preste atenção à maturidade. Poderá usar medidas simples para escolher e colher **apenas** os produtos que estão prontos para o consumo (deixe o resto no campo para ser colhido mais tarde).

Consumidor satisfeito significa mais lucro e melhor reputação.



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

Quando Fazer a Colheita



A medir a temperatura da batata.



Ferramentas pós-colheita.

UM NUMA SÉRIE DE 5

Pós-Colheita

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

Índices de maturidade

Diferentes produtos são classificados por diferentes índices de maturidade.

Os índices mais comuns são:

- tamanho
- cor
- firmeza (utilize sua mão ou penetrômetro para medir)
- doçura (teór de açúcar – utilize o refractômetro para medir)

Mas qual é o tamanho *ideal*? Mas qual é a cor *ideal*? Mais uma vez, depende do consumidor.

A maior parte das frutas e hortaliças devem ser colhidas à maturidade ideal desejada pelo consumidor, depois transportada para o mercado o **mais rapidamente e cuidadosamente** possível.

Alguns produtos continuam a amadurecer após a colheita. Isto é uma vantagem. Em vez de esperar que esses produtos amadureçam no campo, você pode os colher mais cedo e deixa-los a amadurecer durante o transporte. Attingirão a qualidade de consumo ideal desejada pelos consumidores mesmo antes de chegarem ao mercado.

Colher quando maduro

As seguintes frutas e hortaliças *não* amadurecem após a colheita. Elas devem ser colhidas quando totalmente maduras. Utilize os índices indicados em baixo para determinar quando os seus produtos estão maduros.



Cenoura

tamanho suficiente, cone uniforme, faz som crocante quando quebrado



Beringela

40 dias do afloramento, casca brilhante



Alho / Cebola / Batata

planta do topo começa a secar e a cair

Milho

cabelos estão secos, os grãos brotam uma seiva leitosa quando cortados



Repolho

firme



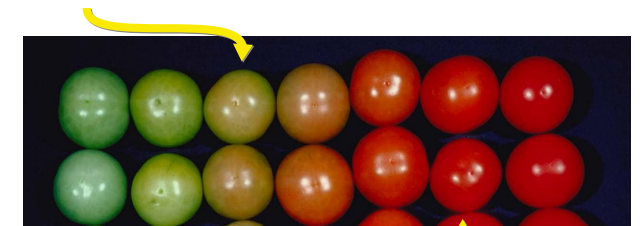
Se esses produtos forem colhidos antes de estarem prontos para o consumo, não irão amadurecer e a **qualidade será inferior**. Também nesta categoria:

- Mandioca
- Pimentão
- Pepino
- Repolho
- Laranja / Limão
- Ananás
- Morango
- Uva

Pode colher antes de amadurecer

Outros produtos continuam a amadurecer após a colheita. Para esses você precisa pensar na **duração do transporte**. Quantos dias após a colheita o seu produto chega ao consumidor?

Se um tomate levar **5 dias para chegar** ao mercado, talvez deva colher tomates **verde – cor de rosa...**



...para que 5 dias mais tarde, o seu tomate esteja **vermelho**, e o consumidor queira compra-lo.

Também nesta categoria:



Papaia

mudança de cor do verde para um 1/4 do amarelo, mínimo 12% CSS (refractômetro)

- **Banana:** corte transversal fica redondo
- **Manga:** começa a formar um ombro perto da extremidade, mínimo 12% CSS
- **Goiaba**
- **Melancia**
- **Maracujá**
- **Abacate**
- **Fruta-pão**