

Cuidados com castanhas e amêndoas

- ✓ As castanhas recém-tiradas dos ouriços devem ser mantidas em recipientes limpos, secos e arejados até o final da cadeia produtiva.
- ✓ Não deixe as castanhas selecionadas em contato com os resíduos já eliminados do processo. O fluxo todo deve ser “do mais sujo para o mais limpo”, sem contaminações cruzadas.
- ✓ A lavagem das castanhas só deve acontecer quando houver a possibilidade de secagem logo em seguida. Sem isso é melhor não fazer a etapa de lavagem. A umidade aumenta as perdas e a contaminação.
- ✓ A pré-secagem das castanhas deve ser feita com material limpo, em ambiente limpo e ventilado, protegido de animais, insetos e contaminação, e deve ocorrer logo que retiradas dos ouriços, ainda na área dos produtores e/ou extrativista.
- ✓ As castanhas em pré-secagem deverão ser revolvidas a cada 2 dias, no máximo, para secagem mais eficiente da umidade, fazendo seleção das castanhas sem qualidade sempre que necessário.

Legislação Específica

A produção e a comercialização de castanhas-do-Brasil para consumo humano são padronizadas pelas normas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, entre elas a Portaria N° 846, de 08 de novembro de 1976, e as Instruções Normativas N° 13, de 27 de maio de 2004; N° 12, de 27 de maio de 2004, e N° 11, de 23 de março de 2010.



Roraima

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

Rodovia BR-174, km 8 - Distrito Industrial
Cx. Postal 133 - CEP. 69.301-970
Boa Vista - Roraima- Brasil

Mais informações:

<https://www.embrapa.br/roraima>

Serviço de atendimento ao cidadão (SAC):

<https://www.embrapa.br/fale-conosco>

Texto: Maria Fernanda Berlingieri Durigan (Pesquisadora Embrapa Roraima), Gabriella Ferreira de Carvalho (Mestranda Universidade Federal de Roraima - UFRR) e Jéssica Milanez Tosin Lima (Doutoranda UFRR).

Fotos: Maria Fernanda B. Durigan.

Outubro de 2019 – Tiragem 200 exemplares

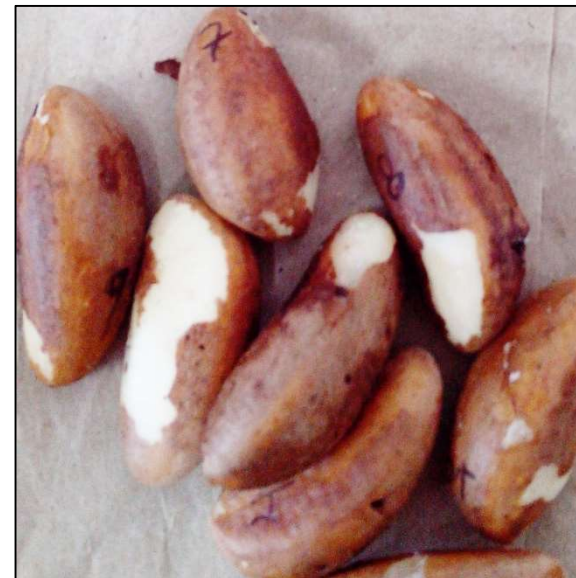


PROJETO INTEGRADO DA
AMAZÔNIA

**FUNDO
AMAZONIA**



Pós-colheita e Agroindústria: Boas práticas e a qualidade de Castanha-do-Brasil



Pós-colheita e Agroindústria: Boas práticas e a qualidade final de Castanha-do-Brasil

A castanheira-do-Brasil (*Bertholletia excelsa* H.B.K.) ocorre naturalmente em toda a Amazônia Legal. Em alguns estados é o principal produto extrativista não madeireiro. Em Roraima é frequente a presença de castanheiras em todo o estado, incluindo áreas urbanas, pastagens, ao longo das rodovias, “vicinais” e em regiões desflorestadas.

Segundo a lei nº 9.972, de 2000, os produtos vegetais comercializados em território nacional devem ser classificados. Para as castanhas-do-Brasil o padrão oficial de classificação do produto é aprovado pela Portaria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) de número 846, de 08/11/1976. Assim, de acordo com a legislação, não podem ser comercializadas as castanhas em mal estado de conservação, aspecto generalizado de mofo ou fermentação, odor estranho de qualquer natureza, impróprio ou prejudicial ao consumo, ou seja, castanhas desclassificadas.

Visando aprimorar a qualidade final das castanhas-do-Brasil coletadas e comercializadas no estado de Roraima, a Embrapa Roraima acompanhou a cadeia produtiva local. Foram registrados os principais entraves encontrados e que podem limitar a qualidade final das castanhas. Estes estão listados nesta publicação de divulgação e incentivo a máxima qualidade dos produtos locais.



Figura 1. Ouriços secos.

Coleta

A safra das castanhas acontece, geralmente, durante o período do inverno, ou “das águas”, no estado de Roraima. É recomendada a preparação da área de queda dos frutos e das trilhas para a safra, uma vez que os ouriços devem permanecer no solo o menor tempo possível. Quanto mais tempo em contato com a alta umidade e a contaminação, menor a qualidade final das castanhas, e maior a chance de contaminação por fungos. O tempo e a contaminação a que os ouriços são deixados no solo ainda é o principal fator a influenciar a baixa qualidade das castanhas.

Limpe a área de coleta dos ouriços e as trilhas a serem percorridas antes do início da safra. Registre as principais árvores produtoras da região e trace as rotas para retirada mais eficiente dos ouriços.

É imprescindível o uso de equipamento de proteção individual durante a coleta, com destaque para capacete, pederneiras e luvas.

Cuidados pós-coleta

- ✓ Descartar os ouriços deteriorados, murchos e/ou escuros, e os de safras anteriores. Eles são fonte contaminação aos saudáveis.
- ✓ O descarte dos ouriços indesejados deve ser feito em local distante das trilhas e dos pontos de coleta. Eles podem ser enterrados, utilizados como fonte de energia, de compostagem, material para artesanato e outros.
- ✓ Os ouriços selecionados para quebra devem permanecer amontoados por no máximo 3 dias, sobre superfície limpa e sempre protegidos do solo. As ferramentas utilizadas para a quebra devem estar limpas.
- ✓ Quebrar apenas os ouriços cujas castanhas serão transportadas no mesmo dia.
- ✓ A quebra dos ouriços, assim como o transporte das castanhas, deve ser feito o quanto antes.
- ✓ A classificação primária das castanhas, separando as que estejam deterioradas das castanhas inteiras e saudáveis, deve ser feita logo após a quebra dos ouriços. Quanto mais tempo em contato com material contaminado, pior a qualidade da amêndoa.



Figura 2. Castanhas recém retiradas do ouriço.