

COLHEITA

*Sidney Netto Parentoni
Elto Eugenio Gomes e Gama*

O ponto de colheita do milho doce é na fase de grãos leitosos, com 72 a 75% de umidade. Para cultivares com pericarpo um pouco mais grosseiro, a colheita dos grãos com 78% de umidade permite obter um produto mais tenro. O avanço da maturação dos grãos faz com que a maior parte do açúcar seja convertida em amido.

Normalmente o período de colheita nas variedades de milho doce é longo, iniciando cerca de 20 a 28 dias após a florescimento. Fornasieri et al. (1987), trabalhando com 6 cultivares de milho doce em São Paulo, encontraram períodos de colheita variando de 6 dias (Superdoce e Doce-de-Ouro) a 11 dias (Doce Cristal e Agrocica).

Se o milho doce permite ao agricultor maior flexibilidade na decisão de quando iniciar a colheita (período de colheita longo), a espiga, após a retirada da planta, deve ser utilizada no mais breve espaço de tempo possível.

O conteúdo de açúcar do milho doce no "estádio verde" muda rapidamente durante as primeiras horas após a remoção da espiga da planta, principalmente no grupo doce. A perda de açúcares é causada tanto pela respiração como pela transformação desse açúcar em polissacarídeos, principalmente o amido. A transformação do açúcar em amido após a colheita é diretamente proporcional à temperatura. A 10 °C essa perda de açúcares é 3 vezes mais rápida que a 0 °C; a 20 °C é seis vezes mais rápida e a 40 °C, cerca de 24 vezes mais rápida do que a 0 °C.

A colheita pode ser feita manual ou mecanicamente. Já estão em uso protótipos de colheitadeiras para milho doce.

Na colheita, o produtor deve evitar pilhas ou amontoados em grande quantidade no meio da lavoura, para não acelerar o processo de fermentação. A colheita, de preferência, deve ser feita à tarde, para o transporte ocorrer durante a noite, quando a temperatura é menor.

Imediatamente após a colheita, as espigas devem ser classificadas, eliminando aquelas danificadas por lagartas, as que tenham algum problema de podridão ou que medem menos de 15cm. Dependendo da exigência do mercado, pode-se separar as espigas em duas categorias, de acordo com o tamanho. O material selecionado deve ser embalado em sacos de no máximo 30 kg e levado imediatamente para o mercado consumidor.

Devido ao seu menor período de conservação pós-colheita, a produção de milho doce em grande escala deve ser feita preferencialmente sob a forma de contrato. Esse sistema já é utilizado pelas indústrias enlatadoras, que possuem cooperados, em um raio de 100 a 500 Km de sua sede. Esses contratos podem ser feitos entre produtores e supermercados, centrais de abastecimento (CEASA) ou mesmo casas especializadas no comércio de produtos à base de milho.

Para pequenas produções a serem consumidas na propriedade, as espigas ainda com palha que não forem utilizadas no mesmo dia podem ser conservadas em geladeira por três dias. Períodos maiores de conservação (até 12 meses) podem ser conseguidos com o congelamento, que pode ser feito lavando-se as espigas e colocando-as em água fervente por 5 a 6 minutos, para que as enzimas responsáveis pela degradação do produto sejam inativadas. A seguir, deve-se resfriar rapidamente o material, colocando as espigas em contato com água gelada. Após essa etapa, pode-se então retirar os grãos da espiga e embalá-los em sacos de plástico ou congelar as próprias espigas em temperatura de -18 a -20 °C (Freezer).