

Boas práticas pós-colheita e proposta de norma de comercialização para o medronho



Adriana Guerreiro & Dulce Antunes
CEOT/MeditBio, Faculdade de Ciências e Tecnologia,
Universidade do Algarve, 8005-139 FARO

Introdução

Nos últimos anos o consumo de medronhos em fresco tem vindo ao aumentar devido à sua comprovada riqueza nutritiva que tem conquistado o público em geral. Com o recente aumento das plantações de medronheiro, o aumento da produção de fruto implica a procura de novas formas de utilização do mesmo, de modo a rentabilizar a cultura. Apesar da existência de dificuldades em fazer chegar a produção aos canais de distribuição e consumo, o aparecimento do medronho para consumo em fresco no mercado tem entusiasmado os consumidores levando a uma procura crescente deste produto.

Colheita e pós-colheita

A época de colheita convencional é de setembro a dezembro, sendo que o ritmo e a decisão dependem da experiência do produtor e do estado de maturação apresentado pelos frutos. A maturação do medronho dá-se pelo progressivo aparecimento de características típicas de cor, textura e sabor. Todavia, há critérios que podem ser utilizados para avaliar o estado adequado dos frutos à colheita, tais como a cor, teor de sólidos solúveis (^oBrix) e a firmeza.

A cor é o critério tradicional para a apreciação e seleção do estado de maturação dos medronhos devido à sua evidente e rápida alteração durante o processo de amadurecimento. A firmeza é outro parâmetro que pode complementar a apreciação da cor assim como o ^oBrix, sendo estes os critérios que o produtor deve considerar de forma prática na colheita dos frutos.

O produtor que pretende medronhos de qualidade para comercialização em fresco, deverá selecionar frutos que apresentem uma coloração vermelho-alaranjado e uma firmeza de 3-5 N (medido com uma ponteira de 4mm diâmetro), bem como um ^oBrix mínimo de 20%.

O medronho provou ser um fruto climactérico, com autocatalise de etileno durante o amadurecimento, podendo por isso ser colhido antes de estar completamente maduro,



tendo a capacidade de amadurecer após a colheita. Nos estudos realizados verificou-se que os frutos colhidos com a cor amarela atingem a maturação organolética e ficam vermelhos em pós-colheita, enquanto se forem colhidos com a cor verde não amadurecem de forma correta. Podemos assim utilizar a cor como indicadora da data ótima de colheita. Deste modo consideramos que os medronhos podem ser colhidos a partir do momento que apresentem a cor amarela e até estarem completamente vermelhos no estado de maturação gustativa. O critério será o tempo que se pretende entre a colheita e o consumo, sendo que frutos colhidos completamente maduros terão uma vida útil mais reduzida.

No medronho fresco a conservação pelo frio é um aliado importante. A temperatura ótima de conservação para o medronho é de cerca de 0,5°C e, HR de 90-95% sendo a duração do período de vida, da ordem de 21-28 dias (Guerreiro et al. 2013; 2015).

Devido a ser um fruto que só recentemente se apresentou no mercado como fruto fresco, não existem normas de comercialização específicas para o mesmo. Deste modo, e em resultado dos nossos trabalhos realizados entre 2010 e 2017, apresentamos uma proposta de norma de comercialização para o medronho.

Proposta de norma para a comercialização do medronho

A presente norma aplica-se a medronhos (*Arbutus unedo* L.) que se destinem a consumo em fresco. Esta norma tem como objetivo definir as características de qualidade que os medronhos devem apresentar depois de acondicionados e embalados.

Características mínimas

Em todas as categorias, tidas em conta as disposições específicas previstas para cada categoria e as tolerâncias admitidas, os medronhos devem apresentar-se:

- inteiros, sem lesões,
- sãos; os produtos que apresentem podridões ou alterações que os tornem impróprios para consumo são excluídos,
- limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis,
- com aspeto fresco, mas não lavados,
- praticamente isentos de parasitas ou ataques de parasitas,
- isentos de humidades exteriores anormais,
- isentos de odores e/ou sabores estranhos,
- os frutos devem apresentar um desenvolvimento suficiente e encontrar-se num estado de maturação satisfatório,
- o desenvolvimento e o estado dos medronhos devem permitir-lhes suportar o transporte e as outras movimentações a que são sujeitos e chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

ÍNDICE:

Boas práticas pós-colheita e proposta de norma de comercialização para o medronho I.II

Plantas de oliveira tolerantes a *Xylella fastidiosa*, sim é possível III

Melhoramento genético em Portugal: evolução e obtenção de variedades de trigo duro V.VI

A importância da nutrição no melhoramento da carne da raça Arouquesa VII

Podemos classificar os medronhos nas três categorias a seguir definidas:

i) Categoria «Extra»

Os medronhos classificados nesta categoria devem ser de qualidade superior:

- Devem ter uma coloração e calibre uniformes,
- Devem estar isentos de qualquer sujidade,
- Não devem apresentar defeitos.

ii) Categoria I

Os medronhos classificados nesta categoria devem ser de boa qualidade e apresentar as características da variedade.

Podem, no entanto, apresentar ligeiros defeitos na sua forma, desde que estes não prejudiquem o aspeto geral do produto nem a sua qualidade, conservação ou apresentação na embalagem. Devem estar praticamente isentos de sujidades.

iii) Categoria II

Esta categoria abrange os medronhos que não podem ser classificadas nas categorias superiores, mas respeitam as características mínimas acima definidas.

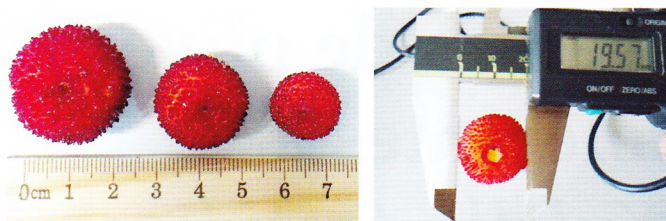
Podem apresentar os defeitos a seguir indicados, desde que mantenham as características essenciais de qualidade, conservação e apresentação:

- Ligeiros defeitos de forma,
- Ligeiras pisaduras secas que não sejam suscetíveis de alastrar.

Os medronhos, devem também, ser classificados segundo o seu calibre. O calibre é determinado pelo diâmetro máximo da secção equatorial ou longitudinal.

O calibre mínimo é de:

- 22 mm na categoria «Extra»,
- 16 mm nas categorias I e II.



Apresentação e Acondicionamento

O conteúdo de cada embalagem deve ser homogêneo e comportar apenas medronhos da mesma origem e qualidade.

O grau de maturação, a coloração e o calibre dos medronhos da categoria «Extra» devem ser particularmente homogêneos e regulares. As categorias I e II podem apresentar desvios mínimos de 5% e 10%, respetivamente.

Os medronhos devem ser acondicionados de modo a ficarem convenientemente protegidos.

A parte visível do conteúdo da embalagem deve ser representativa da sua totalidade.

Os materiais utilizados no interior das embalagens devem estar limpos e não devem ser suscetíveis de provocar alterações internas ou externas nos produtos.



Agradecimentos:

Este trabalho foi parcialmente financiado pelo projeto MEDRONHO - Contrato nº 53109 - "Melhoramento da espécie e valorização do medronheiro", financiado pelo PRODER medida 4.1 - Cooperação para a Inovação.

Bibliografia:

Guerreiro, A.C, C.M.L. Gago, M.G.C. Miguel e Antunes, M.D.C. 2013. The effect of temperature and film covers on the storage ability of Arbutus unedo L. fresh fruit. Scientia Horticulturae 159: 96-102.

Guerreiro, A.C, C.M.L. Gago, M.L. Faleiro, M.G.C. Miguel e M.D.C. Antunes. 2015. The effect of alginate based edible coatings enriched with essential oils constituents on Arbutus unedo L. fresh fruit storage. Postharvest Biology and Technology 100: 226-233.

Pub.



FORTETUB

LÍDER POR NATURALEZA

SISTEMA DE PROTECCIÓN TOTAL

Fábrica de tubos invernadero, Mallas electrosoldadas, Tutores de madera y galvanizados

21600 VALVERDE DEL CAMINO - HUELVA
TEL. 0034 - 959 55 58 68 / 653 75 36 63
E-mail: fortetub@fortetub.com

www.fortetub.com



ISO 9001:2008
Cert. nº: E507/9872

Pastagens & Forragens

conhece o seu real valor?



Água

Grande Entrevista ao Presidente
da Federação Nacional de Regantes

Reportagem

Acos organiza 35.ª Ovíbeja a pensar
na internacionalização

Horticultura

Bejo faz investigação
em Portugal há 20 anos