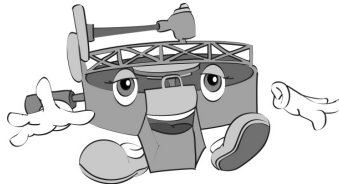


# INDÚSTRIA SANTA CRUZ LTDA



*Equipamentos com garantia, qualidade e preço baixo, você só encontra aqui!*

## **COLHEITA** **PÓS-COLHEITA**

### **COLHEITA**

**O início da colheita da mandioca depende de fatores como:**

#### **1. Técnicos:**

**a) ciclo das cultivares (precoces - 10-12 meses; semiprecoces - 14-16 meses; e tardias - 18-20 meses). Deve-se considerar também o objetivo do produto, se mandioca de mesa, aipim ou macaxeira, colhidas aos 8 a 14 meses e para indústria 18 a 24 meses; b) ocorrências observadas ao longo do ciclo de cada cultivar ou de cada gleba, como o ataque de pragas ou doenças, que podem antecipar ou retardar a colheita; c) condições em que se encontram as diferentes áreas de mandioca na ocasião da colheita, como o grau de infestação de plantas daninhas e a recuperação das plantas, por exemplo, do ataque de mandarovás e/ou de ácaros, já tendo ocorrida a reposição do amido consumido na reconstituição da parte aérea danificada; e d) sistema de plantio em relação às condições de umidade do solo, desde quando nas culturas instaladas em covas ou camalhões, as raízes de reserva se desenvolvem mais superficialmente em relação ao nível do solo, o que não acontece quando o plantio é em sulcos.**

#### **1. Ambientais:**

**a) condições de solo e clima, que determinam as facilidades e dificuldades ao arranquio das plantas. Nas regiões em que se predominam indústrias de produtos de mandioca, a colheita é feita geralmente nos períodos secos e quentes ou secos e frios, entre as estações chuvosas, pois as raízes apresentam suas qualidades desejáveis em seu mais alto grau. Nas Regiões Norte e Nordeste, em que a mandioca é considerada produto de subsistência, a colheita ocorre o ano inteiro, para atender ao consumo e à comercialização nas feiras livres; e b) estado das estradas e dos caminhos de acesso ao mandiocaral.**

CNPJ: 03.079.958/0001-08 - INSCRIÇÃO. ESTADUAL: 27.098.467-4

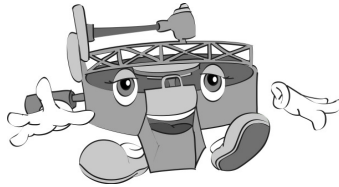
Avenida Brasília, 691 - Bairro Centro - Lagarto – Sergipe - Brasil.

CEP: 49-400-000 Fone/Fax: (79) 3631-2739

[www.industriasantacruz.com](http://www.industriasantacruz.com)

E-mail: [industriasantacruz@hotmail.com](mailto:industriasantacruz@hotmail.com)

# INDÚSTRIA SANTA CRUZ LTDA



*Equipamentos com garantia, qualidade e preço baixo, você só encontra aqui!*

## **1. Econômicos:**

**a) situação do mercado e dos preços dos produtos; b) disponibilidade de mão-de-obra e de recursos de apoio, pois a colheita da mandioca é a operação do sistema de produção que requer maior emprego do elemento humano, sendo mais dificultada em solo endurecido, com cultivar ramificada e com maior infestação de ervas daninhas. Um homem colhe 600 a 800 kg de raízes de mandioca numa jornada de trabalho de oito horas, podendo alcançar até 1.000 kg se o mandiocal estiver em solo mais arenoso, limpo e com boa produção por planta; e c) premência de tempo, em casos em que, por exemplo, compromissos financeiros ou de âmbito contratual devem ser satisfeitos dentro da época preestabelecida, apesar de não combinarem com a época da colheita da mandioca.**

**As épocas mais indicadas para colher a mandioca são aquelas em que as plantas encontram-se em período de repouso, ou seja, quando pelas condições de clima e do ciclo elas já diminuíram o número e o tamanho das folhas e dos lobos foliares, condição em que atinge o máximo de produção de raízes com elevado teor de amido.**

**Embora já existam implementos mecanizados de fabricação nacional, a colheita da mandioca é primordialmente manual e/ou com auxílio de implementos, tendo duas etapas: a) poda das ramas, efetuada a uma altura de 20 a 30 cm acima do nível do solo; e b) arranquio das raízes, com a ajuda de ferramentas, a depender das condições de umidade e/ou características do solo.**

**Após o arranquio ou colheita das raízes, estas devem ser amontoadas em pontos na área, a fim de facilitar o recolhimento pelo veículo transportador, devendo-se evitar que permaneçam no campo por mais de 24 horas, para que não ocorra a deterioração fisiológica e/ou bacteriológica. O carregamento das raízes do campo até o local do beneficiamento é feito por meio de cestos, caixas, sacos, grades de madeira etc. Algumas regiões utilizam bolsões de lona conhecidos por "big bag", para grandes carregamentos de raízes. Esses bolsões são distribuídos na área para colocação das raízes, mais ou menos 800 kg, e um trator equipado com hidráulico eleva as bolsas para cima dos caminhões, ocasião em que um operário desfaz o nó e as raízes caem dentro da carroceria do caminhão.**

CNPJ: 03.079.958/0001-08 - INSCRIÇÃO. ESTADUAL: 27.098.467-4

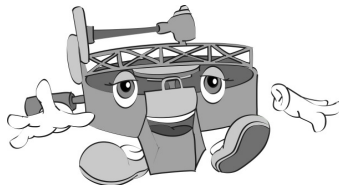
Avenida Brasília, 691 - Bairro Centro - Lagarto – Sergipe - Brasil.

CEP: 49-400-000 Fone/Fax: (79) 3631-2739

[www.industriasantacruz.com](http://www.industriasantacruz.com)

E-mail: [industriasantacruz@hotmail.com](mailto:industriasantacruz@hotmail.com)

# INDÚSTRIA SANTA CRUZ LTDA



*Equipamentos com garantia, qualidade e preço baixo, você só encontra aqui!*

## **PÓS-COLHEITA**

***As raízes da mandioca são uma ótima fonte energética, onde estão também presentes compostos cianogênicos potenciais, que oferecem riscos à saúde em caso de processamento inadequado. As raízes de mandioca podem ser usadas para consumo de mesa (aipim ou mandioca mansa, com baixo teor de compostos cianogênicos potenciais – concentração menor que 100 ppm) ou de forma industrial (mandioca ou mandioca brava, com alto teor de compostos cianogênicos potenciais – concentração maior que 100 ppm).***

***Em termos tecnológicos, o escurecimento enzimático é um fator importante a ser considerado no processamento. Após a colheita e após o descascamento, inicia-se esse processo de deterioração de forma mais intensa, que pode ser evitado com a aplicação de tratamentos antioxidantes (por exemplo, por imersão em solução diluída de ácidos orgânicos) e/ou branqueamento (tratamento térmico brando).***

**Fonte: EMBRAPA.**

CNPJ: 03.079.958/0001-08 - INSCRIÇÃO. ESTADUAL: 27.098.467-4

Avenida Brasília, 691 - Bairro Centro - Lagarto – Sergipe - Brasil.

CEP: 49-400-000 Fone/Fax: (79) 3631-2739

[www.industriasantacruz.com](http://www.industriasantacruz.com)

E-mail: [industriasantacruz@hotmail.com](mailto:industriasantacruz@hotmail.com)