

**PÓS-COLHEITA DE FRUTAS**

O uso de tecnologia na pós-colheita de produtos hortícolas é a aplicação do conhecimento em química, física, bioquímica, fisiologia, microbiologia, refrigeração, logística e outros mais, para que se consiga abastecer consumidores nos mais diferentes locais e situações com produtos “frescos”, ou melhor, produtos com a qualidade desejada pelos consumidores.

A concretização deste objetivo realiza-se com colheita adequada e com a manutenção dessa qualidade através dos processos de embalagem, armazenamento e distribuição, de forma a abastecer os consumidores, no tempo e na forma que eles desejam comprar.

Este quadro complica-se pela necessidade de redução de custos, diferenciação dos produtos e inovações tecnológica e biológica, dentro de um processo contínuo de grande urbanização da população. Torna-se evidente a questão: “Como distribuir frutas e hortaliças dos locais de produção para os de consumo, com manutenção do frescor e da qualidade desejada”.

Reduzir significativamente as perdas pós-colheita de alimentos “frescos” torna-se cada vez mais necessário para que se reduza a ampliação das áreas de cultivo, com todas as suas implicações ambientais e de sustentabilidade, assim como do dispêndio de recursos com a busca de materiais genéticos cada vez mais produtivos.

Essa redução exige estratégias que também incluem a seleção de genótipos com qualidade adequada, o estabelecimento do ponto de colheita para seu uso, privilegiando-se os sistemas de produção integrada em que a qualidade seja o objetivo primordial.

A aplicação de tecnologia adequada para prevenir a deterioração pós-colheita de frutas e hortaliças “frescas” é a alternativa adequada para se reduzir as perdas pós-colheita. Os avanços atuais na produtividade aumentaram parcialmente a disponibilidade dos produtos hortícolas, mas a disponibilidade destes alimentos, com a qualidade requerida pelos consumidores, ainda é bastante prejudicada pela falta de conhecimento adequado da biologia pós-colheita dos mesmos, assim como da possibilidade de uso de tecnologias que cada vez mais estão disponíveis, em ambiente em que a pesquisa seja interdisciplinar e com grande interesse em se difundir as informações disponíveis a respeito dos produtos colhidos.

O exposto leva-nos ao afirmado por Chitarra e Chitarra em seu livro mais recente: “Para vencermos a barreira da deficiência na qualidade e na conservação, assim como das perdas na cadeia de comercialização de produtos perecíveis, como frutas e hortaliças, necessitamos do uso de tecnologias adequadas e da formação de recursos humanos qualificados e bem capacitados nas Ciências Agrárias e em áreas afins”.

**José Fernando Durigan**  
jfduri@fcav.unesp.br