

Aplicação de tecnologias de conservação pós-colheita na castanha cv. Martainha

A. Camelo¹, M. Cristóvão¹, A. Martins¹, G. Lopes¹, H. Beato¹, A. Resende¹, A. Rodrigues¹, O. Pringga², R. Ramos¹, C. Batista¹, L. Paulo¹, C. Espírito Santo¹

¹CATAA- Centro de Apoio Tecnológico Agro Alimentar, Zona Industrial de Castelo Branco, Rua A 6000-459 Castelo Branco; ²Universidade de Coimbra, Centro de Ecologia Funcional, Departamento de Ciências da Vida, Calçada Martim de Freitas, 3000-456 Coimbra, Portugal

A castanha é um recurso endógeno sazonal muito apreciado e consumido em Portugal, de elevado valor patrimonial e nutricional. Segundo a FAO (Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura) Portugal no ano de 2021 foi o sétimo maior produtor de castanha a nível mundial. Contudo este fruto possui um curto período de vida útil, o que aumenta o seu desperdício alimentar, diminuindo assim as receitas dos produtores. A castanha é um fruto perecível e a maior parte dos danos pós colheita são bolores e podridões, causados por galerias construídas pelas larvas, adicionalmente a perda de humidade gradual após a colheita leva a que o produto perca a sua qualidade e, conseqüentemente, de valor para o consumidor. Por esse motivo, é necessário aplicar tecnologias de conservação para evitar danos, degradação da castanha e avaliar a sua qualidade ao longo do tempo. Segundo a literatura disponível, as melhores condições de conservação são de -1/-2°C, 90% de humidade relativa e atmosfera controlada de dióxido de carbono (CO₂) entre 10–40% e oxigénio (O₂) entre 3–5%.

Com base na literatura desenhou-se um trabalho experimental que envolve uma seleção inicial por imersão em água, um pré-tratamento de sete dias a 40% CO₂, e conservação em atmosfera controlada (uma atmosfera com CO₂ a 5% e O₂ a 3% e uma segunda com CO₂ a 15% e O₂ a 3%) ao longo de 120 dias. Foram analisadas 60 castanhas individualmente a cada 15 dias pela sua qualidade: peso, cor, textura, sólidos solúveis totais, acidez e análise sensorial. Segundo os resultados preliminares aos 60 dias podemos concluir que a castanha manteve a aceitação por parte dos consumidores. Em termos de qualidade, existe uma perda ao longo do tempo atingindo o máximo de 18,2% em perda de peso e 10,5% de textura. No caso da acidez ocorre um aumento máximo de 58%.

Com estes resultados, temos a expectativa de transferir este conhecimento para produtores e associações de produtores, permitindo um alargamento do tempo de vida útil da castanha, e, conseqüentemente, a possibilidade de um maior rendimento das produções bem como abrir o caminho para a exportação deste produto em fresco.

Agradecimentos: à Câmara Municipal do Sabugal por todo o apoio prestado.

Financiamento: Projeto CULTIVAR (CENTRO-01-0145-FEDER-000020).