

As boas práticas na colheita e pós colheita do amendoim



Práticas recomendadas - para garantir a qualidade do amendoim para comercialização

Colheita

Colher no momento ideal



- Vagens escuras no seu interior;
- Grãos de amendoim bem formados.

Secagem

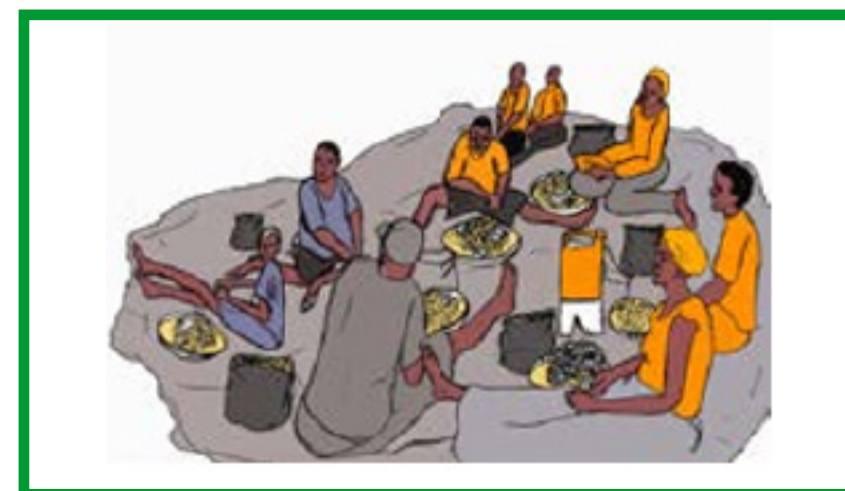
Secagem invertida de 2 até 5 dias



- Para evitar contacto das vagens com o solo;
- Melhor continuar a secar em casa, colocando numa esteira ou lona e fazer uma camada fina de amendoim, até ouvir-se o toque de grãos soltos ao agitar um punhado de amendoim.

Descasque

Descascar sem sujar o amendoim



- Lavar as mãos com água e sabão/cinza;
- Descascar sobre uma esteira ou lona para evitar o contacto com o chão.

Armazenamento

Armazenar num local bem ventilado, sobre estrado de madeira e ao abrigo das chuvas.



Práticas não recomendadas

Não colher precocemente ou tardiamente



- À esquerda: Colheita precoce: grãos imaturos e pouco desenvolvidos;
- À direita: Colheita tardia: grãos manchados e amendoim a germinar.

Não secar com as vagens do amendoim em contacto direto como o solo



- Isso vai desenvolver as manchas e a germinação.

Não descascar diretamente no chão



Não armazenar sacos de amendoim no chão ou em sítio húmido



- Isso vai apodrecer o amendoim.

ATENÇÃO:

O AMENDOIM PODE SER CONTAMINADO, JÁ NO SOLO OU QUANDO FOR MAL CONSERVADO, POR FUNGOS (**PODRIDÃO**), QUE PRODUZEM VENENO CHAMADO AFLATOXINA QUE PODE SER PREJUDICIAL À SAÚDE HUMANA: PODE RETARDAR O CRESCIMENTO DAS CRIANÇAS, DIMINUIR A RESISTÊNCIA CONTRA DOENÇAS, PROVOCAR VÔMITOS OU DOENÇAS COMO CANCRO DO FIGADO.

