

Cuidados na colheita e pós-colheita no Cerrado do Brasil Central

JULIO CÉSAR ABRECHT
PESQUISADOR DA EMBRAPA CERRADOS

Para se evitar perdas durante a operação de colheita do trigo, é preciso fazer regulagens no equipamento e atentar para o teor de umidade ideal de armazená-lo



Trigo: momento ideal para a colheita é quando os grãos apresentarem teor de umidade apropriado

A colheita de trigo no Cerrado já começou, e o excesso de chuvas que está ocorrendo na região desde o final de agosto tem prejudicado a produtividade e a qualidade industrial dos grãos colhidos. Para garantir uma melhor produtividade da lavoura e assegurar a qualidade final do grão, o produtor deve tomar alguns cuidados. O excesso de chuvas no estágio de maturação final da lavoura de trigo causa a redução do peso específico, também denominado peso do hectolitro (PH). O peso dos grãos por unidade de volume (quilograma/hectolitro)

não deve ser inferior a 78 de peso específico. Abaixo disso, a remuneração do trigo é menor, e o produtor terá prejuízo. O peso específico é um índice que reflete o rendimento de farinha dos grãos.

O momento ideal para a realização da colheita mecânica do trigo é quando os grãos apresentam teor de umidade apropriado, para que as perdas sejam mínimas. Na prática, isso ocorre quando os grãos atingem aproximadamente 13% de umidade. Nesse nível, o preço do produto não sofre desconto devido ao teor de umidade e não há necessidade de secagem. Para

escapar das chuvas na maturação final, as lavouras de trigo podem ser colhidas antecipadamente, mesmo com umidade superior a 13%, evitando-se as perdas de qualidade e produtividade de grãos. Nesse caso, os grãos de trigo devem passar pelo processo de secagem.

O teor de umidade ideal para armazenar trigo colhido é da ordem de 13%. Desse modo, todo o produto colhido com umidade superior à indicada para armazenamento deve ser submetido à secagem. A secagem de trigo é uma operação crítica na sequência do processo de pós-colheita. Como consequência dela, podem ocorrer alterações significativas na qualidade do grão. No entanto, o processo favorece um melhor planejamento da colheita, e o emprego mais eficiente de equipamentos e de mão-de-obra, mantendo a qualidade do trigo colhido. Em lotes com mais de 16% de umidade, sugere-se a secagem lenta para evitar danos físicos no grão. A temperatura na massa de grãos de trigo nunca deve ultrapassar 60°C para manutenção da qualidade tecnológica do produto.

É preciso também tomar alguns cuidados com relação à regulagem das colheitadeiras. Para se evitar perdas durante a operação de colheita, é necessário que o equipamento esteja perfeitamente regulado com antecedência. Uma das recomendações é seguir as instruções do manual do fabricante. É preciso ressaltar que, à medida que a colheita é processada, as condições de umidade do grão e da palha variam. Assim é preciso fazer novas regulagens. Além disso, deve-se dar atenção ao alinhamento e à afiação das navalhas da barra de corte e também à velocidade do molinete, pois esses cuidados contribuem para a redução de perdas.

Em 2009, o trigo irrigado no Cerrado teve um aumento de área de 10%, passando para aproximadamente 50 mil hectares. Além de ser o mais produtivo do Brasil, atingindo uma produtividade de 7 toneladas por hectares em algumas regiões, é o trigo brasileiro de melhor qualidade industrial para panificação. 