

Parceiros



INIAV, I.P. – Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária
Av. da República, Quinta do Marquês
2780-157 Oeiras
Tel. 214463750



ESA/IPS – Instituto Politécnico de Santarém/Escola Superior Agrária
Quinta do Galinheiro - S. Pedro
2001-904 Santarém
Tel. 243307300



AHSA – Associação dos Horticultores, Fruticultores e Floricultores dos Concelhos de Odemira e Aljezur
Horta dos Reis, Edifício Vale Bom
7630-150 Odemira
Tel. 283 320 440



ASF Portugal Unipessoal, Lda.
Montes de Cima - Azenha do Mar
Apartado 77
7630-908 S. Teotónio
Tel. 282947315



Gemüsering Portugal Produção Hortícola, Lda.
Estaleiro, Várzea dos Porcos
7630 São Teotónio Várzea dos Porcos
Tel. 283647470



BOLETIM TÉCNICO N.º 9

BOAS PRÁTICAS NA CULTURA DA BATATA-DOCE: COLHEITA E CONSERVAÇÃO



Autores: Claudia Sánchez, Mário Santos e Paula Vasilenko (INIAV, I.P.)

Junho 2019

Cofinanciamento



BATATA-DOCE COMPETITIVA E SUSTENTÁVEL NO
PERÍMETRO DE REGA DO MIRA: TÉCNICAS CULTURAIS INOVADORAS E
DINÂMICA ORGANIZACIONAL

<https://projects.inia.pt/BDMIRA>

Recomendações de boas práticas na colheita, cura e conservação

Embora a qualidade da batata-doce seja uma característica intrínseca das variedades e esteja influenciada pelas condições de produção, existem vários fatores a ter em conta, desde a colheita, para garantir que o produto chega com a máxima qualidade ao consumidor e que as perdas durante a conservação são mínimas. Assim, alguns dos fatores a considerar em cada uma das etapas são os seguintes:

- Na colheita:

- Evitar danos (cortes ou ferimentos) provocados pelas alfaias;
- Evitar a fricção entre as raízes que possa provocar danos;
- Evitar a exposição solar durante demasiado tempo;
- Impedir o contacto com vetores transmissores de doenças (roedores, pássaros, mosca-branca e afídeos);
- Classificar em calibres.

- Na cura:

- Planificar uma rápida saída do campo para um local com um bom arejamento ou ventilação;
- Manter as raízes pelo menos 7 dias nessas condições.

- Na conservação:

- Armazenar as raízes em local escuro e fresco, com temperaturas entre 13° e 16° C e humidade relativa de 60-70%;
- O período de conservação não deverá exceder os 12 meses.

Análises laboratoriais

Para avaliar a qualidade da batata-doce, à colheita e durante o período de conservação, recomenda-se a realização das seguintes análises em laboratório:

- Determinação de parâmetros biométricos

- Peso, diâmetro e comprimento.

- Análise colorimétrica

- Determinação da cor da casca e da polpa.

- Determinação de sólidos solúveis totais e acidez titulável

- Conteúdo de açúcares e ácidos orgânicos.

- Teor de matéria seca

- Conteúdo de humidade.

- Determinação de compostos fenólicos totais e capacidade antioxidante

