

GESTÃO PÓS-COLHEITA

ARMAZENAMENTO

O armazenamento de grãos de cereais e leguminosas é realizado com duração variável e para diversas finalidades que incluem: (1) Oferta futura de alimentos a nível familiar, (2) para venda mais tarde quando os preços forem favoráveis, (3) Reservas para segurança alimentar a nível nacional e (4) Manter o grão seguro antes do processamento ou durante o transporte.

A produção de cereais e leguminosas também envolve processamento local, principalmente em casa, com o excesso de produtos sendo comercializados. No entanto, uma grande proporção da produção é retida em casa, principalmente nos armazenamentos tradicionais, até a próxima colheita. Invariavelmente, o período de armazenamento pode variar de alguns meses a um ano. Embora certos níveis de perdas ocorram em diferentes estágios da produção da cultura, a deterioração durante o armazenamento pode ser dramática, particularmente em condições quentes e úmidas.

Uma quantidade considerável de produtos armazenados é perdida por ataques de pragas de insetos. Estes florescem e se reproduzem rapidamente devido ao clima favorável, particularmente às condições quentes e úmidas na maior parte de Moçambique. As colheitas são frequentemente infestadas no campo antes de serem colhidas e esta fonte de infestação futura é transportada para a loja. Isso requer a execução de medidas de controle. No entanto, alguns dos métodos tradicionais de armazenamento geralmente tornam muito difícil o controle de pragas de insetos.

Vários fatores aumentam os riscos de infestação e perdas nas estruturas tradicionais de armazenamento em Moçambique. Eles incluem:

- Variações extremas de temperatura, principalmente dentro das lojas
- Estruturas que permitem facilmente a entrada fácil de insetos e outras pragas
- Fácil reinfestação após o tratamento
- Estruturas não melhoradas que não permitem ventilação suficiente e que são difíceis de executar operações de inspeção e controle de pragas

Causas de perdas durante o armazenamento

1. Insetos são os agentes causadores mais importantes da perda de grãos em armazenamento (Coleopteros, Lepidoptera)
2. Roedores
3. Fungos



Ficha Técnica

Instituto de Investigação Agrária de Moçambique-Centro Zonal Nordeste

Autor: Banu Belmiro Irénio; Coordenação: Belarmino Divage; Design gráfico: Osvaldo Chiporia

E-mail: iiamnordeste@gmail.com; Contacto: +258 26240268; Av.FPLM, Km7 Cx. Postal 128,

Nampula - Moçambique

Estruturas de armazenamento tradicionais

As estruturas de armazenamento existentes, a menos que tenham sido melhoradas, não protegem os produtos armazenados da infestação por pragas, sejam insetos, roedores ou infecções por fungos.

As estruturas e práticas tradicionais comuns de armazenamento.

- Recipientes: não são fixos e são de vários tamanhos, geralmente mantidos em casa. Eles incluem sacos, cestos, panela. A capacidade é geralmente de até 300 kg (milho descascado, arroz em casca, sorgo e feijão).
- Presépios: são erguidos, geralmente redondos, estruturas abertas, com ou sem telhado de palha. Sua construção e tamanho variam, dependendo das circunstâncias locais. Alguns são construídos com paus entrelaçados ou fendas de bambu, às vezes cobertas de lama, argila ou esterco. Podendo

armazenar o milho, arroz, feijão. Pode ser armazenado neles.

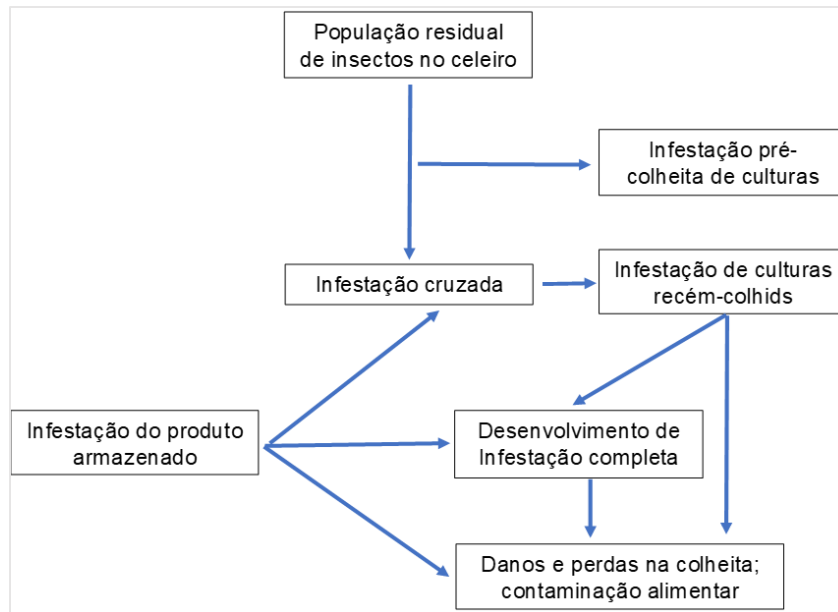
Armazenamentos na casa. Uma estrutura de armazenamento geralmente é construída como uma extensão da casa e submetidos ao calor e à fumaça do fogo por baixo.

Armazenamento ao ar livre: espigas de milho ou outras culturas são armazenadas fora da casa em plataformas. Pacotes de milho pendurados nas árvores também são outra forma de armazenamento ao ar livre.



Identificação de fontes de infestação e ciclo de infestação

Uma consideração importante antes de tentar controlar as pragas de armazenamento é identificar as fontes potenciais de infestação na nova safra. Um manejo adequado das pragas de armazenamento também requer uma compreensão do ciclo de infestação da respectiva cultura.



Manejo Integrado de Pragas de armazenamento

Para combater com êxito a infestação de culturas armazenadas, não existe uma única abordagem comum para todas as situações de pragas de armazenamento. Para tal precisamos melhorar as estruturas e práticas de armazenamento, pois a maioria das perdas ocorrerá no nível do campo. Essa abordagem exige que introduzamos mudanças para melhorar as estruturas tradicionais existentes (suficientemente flexíveis para incorporar quaisquer novas medidas de controle consideradas úteis contra as pragas). As seguintes medidas práticas de gestão têm potencial para reduzir a infestação e os danos às culturas antes e durante o armazenamento:

- Colheita atempada: Portanto, os agricultores devem ser incentivados a colher sua colheita mais cedo, assim que estiver razoavelmente seca.
- Higiene de armazenamento: instrua os agricultores a limpar bem suas lojas antes de introduzir a nova safra. Remova e queime ou enterre detritos da loja.
- Secagem: a secagem dos grãos reduzirá a extensão da infestação, pois a maioria das pragas apresenta um desempenho ruim em níveis de umidade abaixo de 13%. Para o milho, o nível de umidade recomendado é de 13,5-14% e 12% para o feijão.
- Tratamento químico
- Fumigação
- Controle biológico