

A landscape photograph showing a sunset or sunrise. The sun is a bright, glowing orb positioned in the center of the frame, partially obscured by the silhouettes of bare trees. The sky is a mix of soft orange, yellow, and pale blue, with some light clouds. The foreground consists of a grassy field with a dirt path leading towards the trees. The overall mood is serene and quiet.

I Simpósio Sul-Americano da Cultura da Noz-Pecã
Anta Gorda - RS



Eng^o Agr^o

Jaceguáy Barros

Consultor Técnico

Pecanita Agroindustrial Ltda

QUALIDADE

Qualidade em relação a produtos significa o produto estar em conformidade com as exigências e as expectativas dos clientes!

As exigências e expectativas dos clientes definem parâmetros que irão constituir os **Padrões** que o produto deve ter!

Noz Pecan de QUALIDADE

Qualidade da Noz Pecan é “construída” em diferentes etapas, iniciando no planejamento do pomar, seguindo na implantação, no manejo anual e nas condições climáticas de cada safra.

A partir da maturação nós **não** podemos melhorar a qualidade. Nós devemos é manter a qualidade obtida procedendo a colheita e demais etapas com este objetivo.

Noz Pecan de QUALIDADE

Padrões de Qualidade da Noz Pecan:

- ***Noz Pecan com casca***
- Noz Pecan descascada

Noz Pecan de QUALIDADE



Noz Pecan de QUALIDADE

Qualidade da Noz Pecan com casca:

1. Pré Colheita

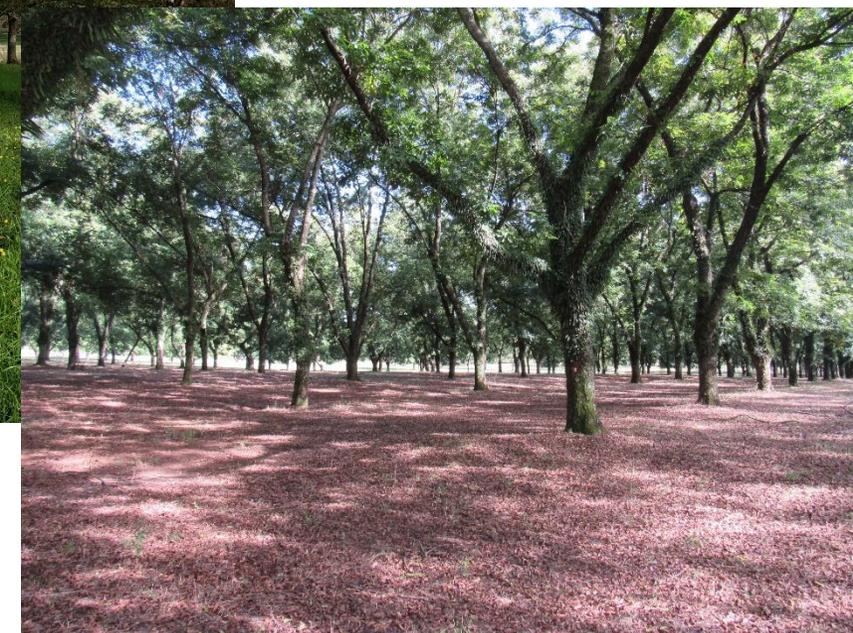
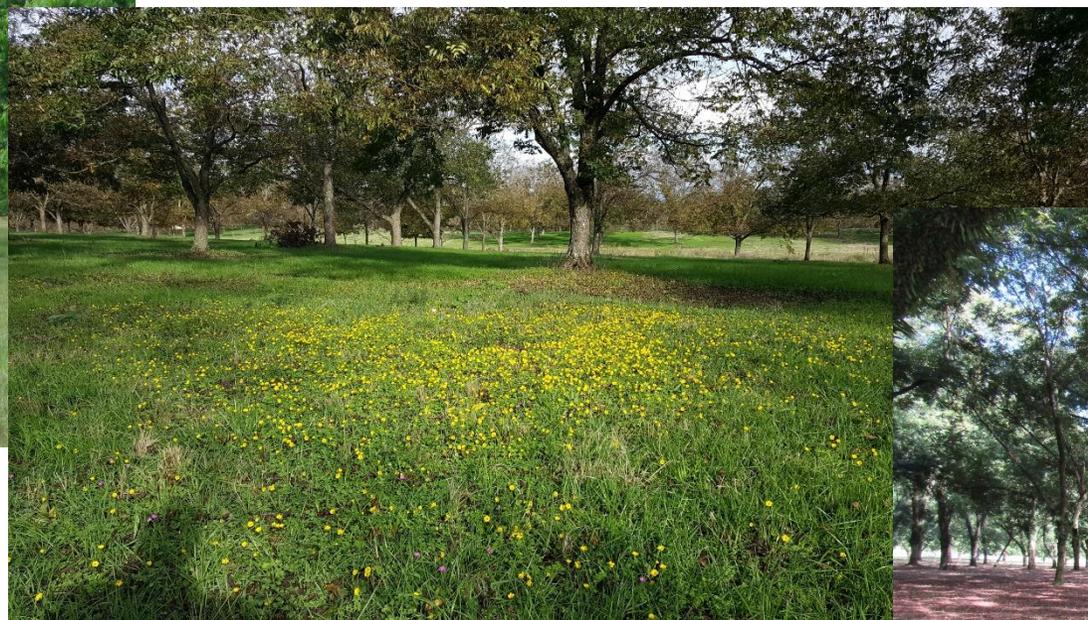
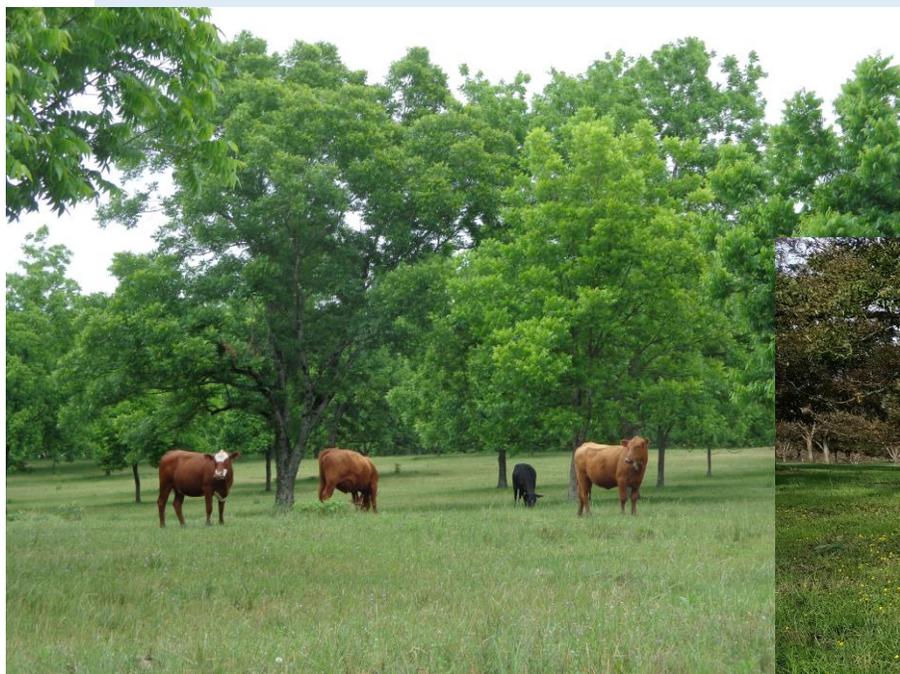
Nivelamento e Drenagem

Retirada de Animais

Retirada de Galhos

Cobertura Vegetal / Dessecação

Noz Pecan de **QUALIDADE**



Noz Pecan de QUALIDADE

Qualidade da Noz Pecan com casca:

2. Derrubada das Nozes

Ponto de Maturação

Derrubada Manual

Derrubada Mecânica

Noz Pecan de QUALIDADE



Noz Pecan de **QUALIDADE**



Noz Pecan de QUALIDADE

Qualidade da Noz Pecan com casca:

3. Colheita das Nozes

Colheita Manual

Colheita Mecânica

“Colheita com Lona”

Noz Pecan de **QUALIDADE**



Noz Pecan de QUALIDADE

Qualidade da Noz Pecan com casca:

3. Colheita das Nozes

Colheita Manual

Colheita Mecânica

“Colheita com Lona”

Noz Pecan de QUALIDADE



Noz Pecan de QUALIDADE

Qualidade da Noz Pecan com casca:

3. Colheita das Nozes

Colheita Manual

Colheita Mecânica

“Colheita com Lona”

Noz Pecan de **QUALIDADE**



Noz Pecan de QUALIDADE

Qualidade da Noz Pecan com casca:

4. Limpeza e Secagem das Nozes

Secagem ao Sol

Secagem Mecânica

Noz Pecan de QUALIDADE



Noz Pecan de QUALIDADE

Qualidade da Noz Pecan com casca:

5. Armazenagem das Nozes

Ensacadas

Galpão com boa ventilação

Noz Pecan de **QUALIDADE**



Principais Fatores que interferem na QUALIDADE das Nozes

Principais Fatores da QUALIDADE

1. Rendimento da Noz Pecan:

- Potencial Genético das Cultivares 48 a 57 %
- Rendimento Efetivo 35 a 50 %
- Fatores que afetam o Rendimento
 - Adubação
 - Sanidade
 - Estiagens

Principais Fatores da QUALIDADE



Principais Fatores da QUALIDADE



2. Umidade:

- Início da colheita 25 a 30 %

- Final da Colheita 6 a 10 %*

- Fatores que afetam a Umidade

- *Chuvas
 - *Umidade Relativa
 - * Ventos
 - *Cultivares

- Secagem Natural (2 a 3 semanas ao sol)

- Artificial (ar quente 40 a 50°C)

Principais Fatores da QUALIDADE



Principais Fatores da QUALIDADE

3. Podres (Umidade + Fungos/Bactérias):

- Ocorrências de Doenças
- Excesso de Umidade e temperatura
- Tempo de "Espera"
- Condições e Período de Armazenagem
(3 a 4% Umidade / UR 65 a 70%)

Principais Fatores da QUALIDADE



Principais Fatores da QUALIDADE

4. Manchadas (Percevejos):

- Ocorrências de lavouras de soja próximas
- Programa Fitossanitário

Principais Fatores da QUALIDADE



Principais Fatores da QUALIDADE

5. Viviparidade (Brotadas):

- Cultivares
- Clima Chuvoso / Nublado na Maturação
- Excesso de Nitrogênio
- Temperaturas altas no final da Maturação
- Excesso de Irrigação

Principais Fatores da QUALIDADE



Principais Fatores da QUALIDADE

6. Rancificação (Oleadas):

- Tempo de Espera + Umidade e Temperatura
- Armazenamento com Umidade e Temperatura
- Tempo de Armazenagem
- Rancificação Hidrolítica / Oxidativa

Principais Fatores da QUALIDADE



Principais Fatores da QUALIDADE

7. Escurecimento das Nozes:

- Tempo de Espera + Umidade e Temperatura
- Armazenamento com Umidade e Temperatura
- Tempo de Armazenagem

* Misturas!

Principais Fatores da QUALIDADE



Principais Fatores da QUALIDADE

8. Variação de Tamanho e Formas das Nozes:

- Composição de cultivares do pomar
- Idade do Pomar
- Manejo da Sanidade/Adubação/ Irrigação
- Carga de Frutos (Ciclagem)

* Misturas!

Principais Fatores da QUALIDADE



Principais Fatores da QUALIDADE

11. Impurezas e Contaminantes:

- Limpeza do Pomar
- Retirada de Animais
- Treinamento Colhedores
- Pré Limpeza das Nozes

Principais Fatores da QUALIDADE



Impurezas



Resumo da QUALIDADE a partir da colheita!!

- Umidade***
- Temperatura***
- Ventilação***
- Contaminantes (Microorganismos)***
- Impurezas***

Nozes de QUALIDADE e o Mercado Futuro!!!



Nozes de **QUALIDADE** e o **Produto Final!!!**





***Uma ótima Colheita 2018!!!
Muito obrigado!***

***Eng° Agr° Jaceguáý Barros
pecanita@pecanita.com.br***