

## Feijão Nhemba

1. 35 a 40 dias após a floração
2. As folhas e vagens mudam de verde para amarelo
3. 80 - 85% das vagens ficam marrons
4. Nem todos os grãos atingem a maturidade ao mesmo tempo; portanto, apenas os maduros devem ser colhidos a qualquer momento.



## Amendoim

1. As vagens ficam escuras com a cor clara
2. Manchas de cor escuras dentro da casca
3. Núcleos vermelhos ou rosa
4. Ao pressionar os grãos se observa óleo nos dedos



República de Moçambique  
Ministério da Agricultura e Segurança Alimentar  
Instituto de Investigação Agrária de Moçambique  
Centro Zonal Nordeste  
Av.FPLM, Km7 Cx. Postal 128, Nampula  
| Moçambique |  
**Contacto:** +258 26240268  
**E-mail:** iiamnordeste@gmail.com

### Ficha Técnica

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

# GESTÃO PÓS-COLHEITA MILHO, FEIJÃO NHEMBA E AMENDOIM



## INTRODUÇÃO

A colheita é o processo de remoção de plantas inteiras ou partes após a maturação fisiológica. O produto pode ser grão, semente, folha, raiz ou planta inteira. A porção restante do caule que é deixada no campo após a colheita é conhecida como restolho.

A maioria dos pequenos agricultores da nossa região faz as colheitas dos produtos manualmente para os debulharem mais tarde e armazenar em estruturas tradicionais. Espigas de milho e vagens de feijão nhemba são arrancadas da planta.

Durante o processo da colheita deve-se ter o cuidado de colocar o produto da colheita em tapetes limpos, sacos, material vegetal, lonas ou directamente em sacos ou cestos, evitando o contacto directo com o solo, o que pode levar à absorção de humidade, manchas do solo e contaminação de esporos de fungos que podem levar ao crescimento de fungos e produção de micotoxinas.

No caso das vagens de feijão, é melhor descartar as que cresceram em contacto com o solo, pois elas são frequentemente danificadas.

## CUIDADOS A TER DURANTE A COLHEITA

Muitas vezes, a colheita é deixada em pé no campo por muito tempo depois que as espigas atingem a maturação fisiológica, para que as espigas possam perder humidade e armazená-las com mais segurança após a colheita. Essa abordagem geralmente não é recomendada, porque durante esse período, a colheita pode sofrer infestação por fungos e insectos, pode ser atacada por pássaros, roedores, outros animais selvagens e sofrer perdas por roubo. Para reduzir esses riscos incluindo o de chuvas esporádicas, o caule logo abaixo das espigas é quebrado e giradas as espigas para que suas pontas apontem para baixo. Este processo ajuda principalmente a impedir que a água da chuva entre na espiga e também limita os ataques de pássaros; mas, tem o inconveniente de ser bastante exigente na mão-de-obra.

Ponha de lado as espigas de milho que foram atacadas ou mofadas e queime-as. Classifique as espigas novamente em casa para garantir que o milho que você deseja armazenar seja saudável.

## SINTOMAS DE MATURACÃO E CRITÉRIOS PARA A COLHEITA

### Milho

1. Menos de 22 a 25% de humidade em grãos
2. A cor da casca fica castanho claro e o grão duro.
3. Algumas espigas ficam viradas para baixo
4. 25 a 30 dias após o embandeiramento do milho.
5. A maturação da espiga no milho também pode ser testada verificando-se a camada preta que se forma na base dos grãos (onde se conectam à espiga). A camada pode ser vista removendo os grãos da espiga e raspando a base com a unha.

