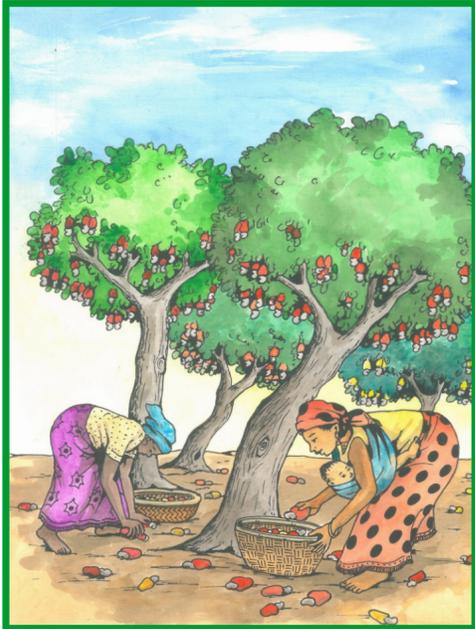


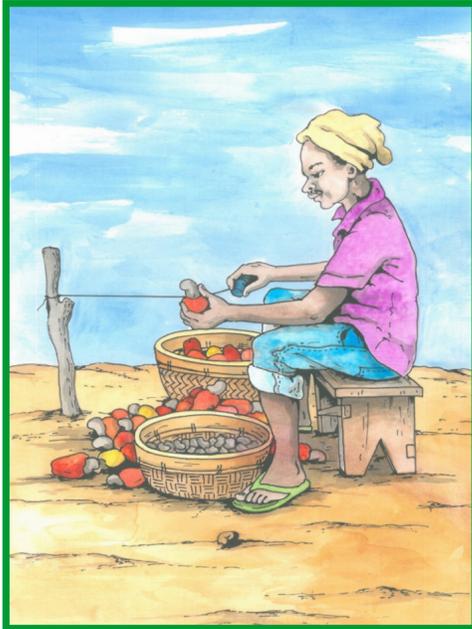
As boas práticas na colheita e pós-colheita da castanha



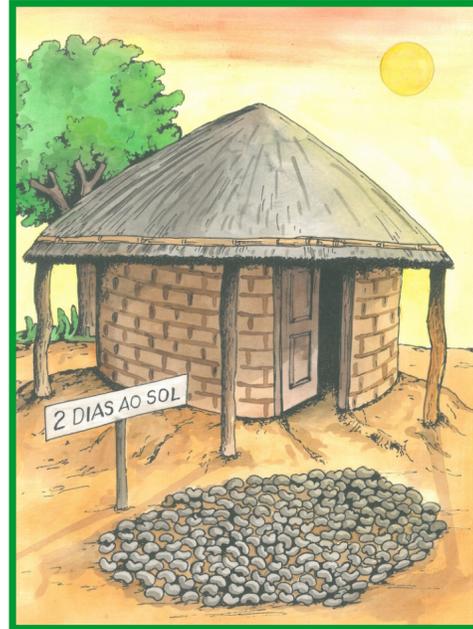
Práticas recomendadas - Boa Qualidade



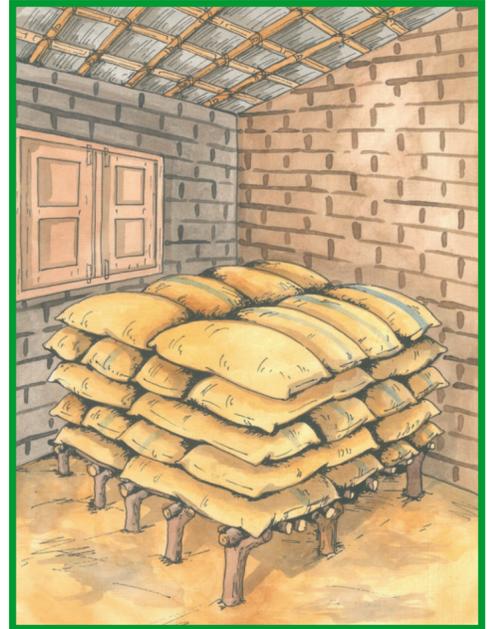
Limpar de baixo do cajueiro. Apanhar as castanhas no chão, 3 vezes por semana para ter uma castanha cheia e madura.



Logo depois da colheita, separar o caju da castanha com o fio, para tirar os restos do caju e ter uma castanha limpa.



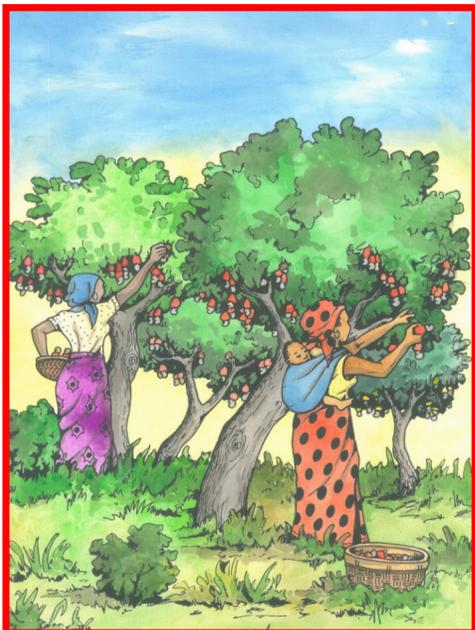
Espalhar a castanha pelo menos 2 dias ao sol para secar bem e evitar que ela apodreça durante o armazenamento e transporte.



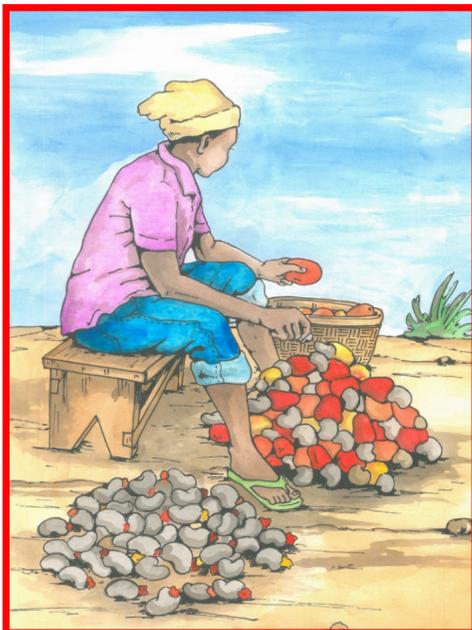
Tirar as pedras, castanhas muito pequeninas e outros objectos estranhos antes de pôr a castanha em sacos de sizar. Armazenar os sacos por cima de uma copa de madeira.



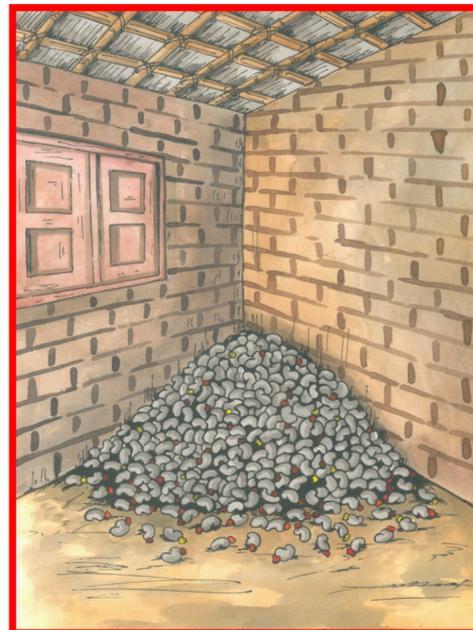
Práticas não recomendadas - Má Qualidade



Não deixar capim em baixo dos cajueiros e não tirar castanhas verdes. Não deixar acumular a castanha no chão.



Não separar com as mãos, porque deixa restos do caju na castanha. Isso vai apodrecer a castanha.



Não amontoar a castanha suja e húmida, porque vai apodrecer a castanha.



Não armazenar a castanha nos sacos de rafia ou directamente no chão, porque acumula humidade e vai apodrecer.