

CENOURA



DESCRIÇÃO

Planta herbácea, bienal, cultivada como anual, com sistema radicular apumado, constituído por uma raiz principal, sendo esta a parte comestível da cenoura, que acumula reservas que servem para alimentar a planta no segundo ano do ciclo vegetativo. A raiz pode ter formas, dimensões e cores variáveis, sendo a cor mais comum o laranja, cor esta devida á predominância de beta-caroteno. O caule da cenoura é comprido durante a fase vegetativa, as folhas são alternas e compostas, dispostas em roseta, com folíolos muito divididos e recortados.

SEMENTEIRA

Em geral, as sementes de Cenouras cultivam-se em local definitivo desde o final do Inverno a meados do Outono, a uma profundidade de cerca de 3 a 5 mm. Em Portugal e todo o Hemisfério Norte nos meses de Fevereiro, Março, Abril, Maio, Junho, Julho, Agosto, Setembro e Outubro.

A sementeira de cenoura é feita a lanço no local definitivo e, para facilitar a distribuição da semente, devem-se misturar as sementes com areia fina (cerca de 4 vezes o seu volume).

CRESCIMENTO

Médio/lento.

TEMPERATURA

Cultura de estação fresca, pode ser cultivada com temperaturas entre os 5 e os 35 Cº, sendo a temperatura óptima de cerca de 18 Cº.

SOLOS

As Cenouras preferem os solos soltos, profundos, húmidos e bem drenados, adaptando-se, no entanto a diversos tipos de solos. Cultura sensível á salinidade. Prefere pH entre 6,0 e 6,8.

REGA

Sensível ao stress hídrico, sendo este prejudicial á produtividade e á qualidade da cenoura. Por outro lado, o excesso de água leva ao fendilhamento das raízes e ao fraco desenvolvimento da cor.

ADUBAÇÃO

Aplicação de matéria orgânica bem compostada cerca de 4 meses antes da instalação da cultura. Aplicar adubo N:P:K, em fundo e em duas aplicações de cobertura.

PRAGAS E DOENÇAS

ácaros, afídeos, alfinete, lagarta da couve, larvas mineiras, melolonta, mosca da cenoura, ralos, tripses, nemátodos, alternariose, podridão cinzenta, oídio, míldio da cenoura, manchas secas, rizoctónia, etc.

MULTIPLICAÇÃO

Semente

COLHEITA

O ciclo cultural da cenoura varia normalmente entre 90 a 130 dias. É colhida imatura ou parcialmente madura quando a parte superior da raiz atinge o diâmetro desejado.

PÓS-COLHEITA

Devem ser apresentadas sãs, limpas, enxutas, isentas de danos, pragas e doenças. As condições óptimas de armazenamento são a uma temperatura de 0Cº e humidade relativa de 98%.

