



Cultura da Cenoura



Banco Oportunidade de Moçambique



Descrição	Planta herbácea, bienal, cultivada como anual, com sistema radicular aprumado, constituído por uma raiz principal, sendo esta a parte comestível da cenoura, que acumular 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,. 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 e Transplantação	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. 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 C°, sendo a temperatura óptima de cerca de 18 C°.
Solos	Preferem os solos soltos, profundos, húmidos e bem drenados, adaptando-se, no entanto a diversos tipos de solos. Cultura sensível á salinidade. 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	Afídeos, lagarta, mosca da cenoura, roscas, nemátodos, caracóis, lesmas e tripses Alternariose, mildio, rizoctonia, manchas secas, podridão branca (esclerotinia), podridão negra
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 0C° e humidade relativa de 98%.



Piolho da cenoura



Mosca da cenoura

