

CULTURA ALTERNATIVA

Frutas de caroço: algumas considerações sobre a cultura do pessegueiro

O pessegueiro (*Prunus persica* L.) é uma fruteira da família das Rosáceas, originária da China. O seu cultivo remonta há mais de 2.000 anos. Existem referências de que o mesmo já era conhecido 500 A.C. Na Europa, na idade média, o pêsego foi considerado venenoso pelos curandeiros; porém, nos séculos XVI e XVII era apreciado em muitos países e cultivado em larga escala. Nesse período, a França destacava-se como principal produtor e, na Inglaterra, tornou-se símbolo de sofisticação, sendo servido em jantares da corte, durante o reinado da rainha Victória.

Atualmente, o pêsego é uma fruta largamente difundida pelo mundo, estimando-se a produção em torno de 17,3 milhões de toneladas, distribuída por aproximadamente 1,58 milhões de hectares. A China é o maior produtor, com volume de produção que representa quase 50% do total mundial. Outros países que se destacam na produção são Itália, Espanha, Estados Unidos, Grécia e Turquia (FAO, 2009). Em nível mundial são conhecidas centenas de variedades, cultivadas principalmente para a produção de frutas para consumo ao natural e industrialização; muitas, no entanto, também são utilizadas como porta-enxertos, fonte de germoplasma para o melhoramento genético na pesquisa científica e ornamentação de parques e jardins.

No Brasil, o pessegueiro foi introduzido em 1532, em São Vicente, através de mudas provenientes da Ilha da Madeira (Simão, 1971). Atualmente, a área cultivada situa-se em 22.000 ha e a produção em 190.000 toneladas (IBGE, 2009). No período 2001 a 2007, verificou-se uma considerável redução da quantidade produzida, da ordem de 16,5%, reflexo da queda observada em SP, PR, SC e RS (Figura 1). Em Minas Gerais, ao contrário dos demais estados, foi registrado um grande crescimento da produção, próximo a 280%. Madail e Raseira (2008), utilizando dados de várias fontes estatísticas, relatam crescimento na produção brasileira de pêsego de 2002 a 2006, concluindo que o mesmo tem sido mais frequente para a fruta destinada ao consumo in natura, pois a produção da fruta para a industrialização tem se mantido estável, em torno de 50 mil toneladas.

A produção de brasileira de pêsego, em 2007, distribuiu-se pelos estados do Rio Grande do Sul (94.056 t 50,58%), São Paulo (38.537 t 20,72%), Minas Gerais (26.475 t 14,24%), Paraná (17.814 t 9,58%) e Santa Catarina (8.943 t 4,81%).

Ao contrário da cultura da macieira, explorada tanto por pequenos como grandes produtores, o pessegueiro é predominantemente cultivado por agricultores familiares de pequeno porte. Só na metade Sul do Rio Grande do Sul, aproximadamente 2.400 famílias tem no pessegueiro, a sua principal fonte de renda. Em toda a região Sul, o número de produtores de frutas de caroço ultrapassa os 6.000 e, se computados os empregos indiretos gerados, pode-se ter uma idéia da importância econômica e social que a cadeia dessas frutas representa. Essa importância pode ser ainda maior, pois, acredita-se que o mercado consumidor brasileiro pode crescer bastante se for viabilizada a comercialização nos estados do Norte e Nordeste.

podridão parda, cancos, bacteriose e doenças causadas por nematóides e vírus.

f) Colheita e pós-colheita: a qualidade do produto final depende das condições e práticas adotadas antes, durante e após a colheita. Na época da colheita é muito importante colher os frutos com maturação adequada, pois, pêsegos colhidos imaturos não amadurecem posteriormente. Além disso, são de menor tamanho, menos coloridos, mais ácidos e menos doces, ou seja, são de menor qualidade e, conseqüentemente, apresentam menor valor comercial. Durante e após a colheita deve-se manejar a fruta cuidadosamente, pois se trata de uma espécie que se danifica muito facilmente. Devem ser evitados golpes e feridas que, fatalmente, resultarão em podridões e manchas que depreciam a fruta. As embalagens devem estar em conformidade com as normas regulamentadoras. O armazenamento e o transporte devem ser feitos em condições de temperatura e umidade relativa recomendadas para a cultura.

Os consumidores brasileiros, à medida que aumenta o seu grau de informação, estão se tornando cada vez mais exigentes com a qualidade do alimento que consomem. A preocupação com a saúde também é crescente e, por isso, a preferência por produtos com maior teor de antioxidantes é uma realidade. O pêsego, de acordo com os resultados de uma tese de doutorado, realizada na Faculdade de Farmácia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, não só tem alta atividade antioxidante como a conserva, com perda quase insignificante, mesmo após ser submetido ao processamento (Raseira, 2009). Esse aspecto constitui-se em um fator importante para a valorização da fruta e, conseqüentemente, estimular o consumo, devendo ser mais utilizado para a promoção da sua imagem.

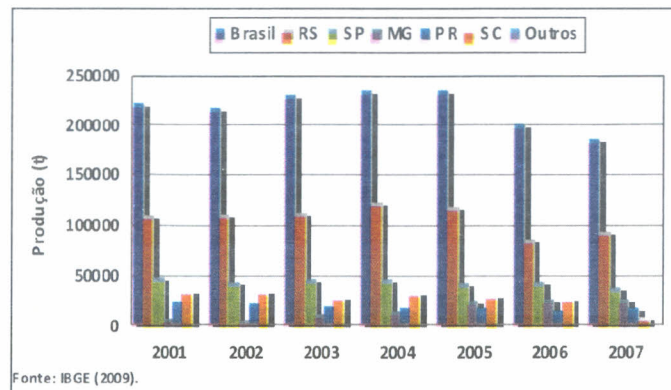


Figura 1 Produção de pêsego no Brasil no período 2001 a 2007.

Além disso, também poderia ganhar expressão internacional (aproveitando a entressafra dos EUA e Europa), criando novas oportunidades de negócio para os agricultores brasileiros, em um empreendimento com alta rentabilidade (Raseira, 2009).

A oferta de pêsego nacional concentra-se nos meses de setembro a janeiro, sendo a produção insuficiente para atender a demanda interna de consumo, mesmo que essa seja baixa. Em função disso, o Brasil tem importado regularmente fruta fresca e em compota de países da América do Sul (Argentina e Chile), Europa (Espanha e Grécia) e Ásia (China).

No que se refere a tecnologia de produção, trata-se de uma fruteira que se adapta a uma grande variedade de condições climáticas e é relativamente fácil de manejar. No entanto, alguns cuidados básicos devem ser adotados para o êxito da atividade:

A) Qualidade da muda: na implantação do pomar a qualidade da muda é de fundamental importância. Elas devem obedecer os padrões estabelecidos pelas normas regulamentadoras, proceder de viveiros idôneos e registrados junto aos órgãos competentes, apresentar bom vigor, sistema radicular bem desenvolvido e excelente estado fitossanitário.

B) Escolha da cultivar: a cultivar deve ser adequada para o mercado que se quer alcançar, consumo ao natural (Figura 2) ou industrialização (Figura 3). Além disso, ela deve apresentar um comportamento fenológico e produtivo compatível com as condições climáticas do local onde será estabelecido o pomar. Cultivares de maturação precoce geralmente alcançam preços mais compensadores em comparação com as de meia-estação e tardias. Sempre se deve dar preferência às que produzem frutos atrativos (cor, tamanho, ausência de defeitos), de elevada qualidade organoléptica (sabor), com boa firmeza de polpa, resistentes ao manuseio e transporte e com adequada vida de prateleira.

c) Raleio de frutos: o pessegueiro, em condições favoráveis, tende a produzir grande número de frutos. O raleio, quando realizado corretamente e na época apropriada, permite a produção de frutos de maior tamanho e melhor coloração (Figura 4). Além disso, ele evita a alternância de produção.

d) Controle de pragas: a mosca-das-frutas e a mariposa oriental são pragas importantes da cultura que, se não controladas devidamente, podem ocasionar perdas de produção consideráveis.

e) Controle de doenças: a incidência e severidade das diferentes doenças variam conforme as condições climáticas, localização do pomar, tipo de solo, suscetibilidade varietal e estado nutricional da cultura. Os maiores problemas são a ferrugem, antracnose,

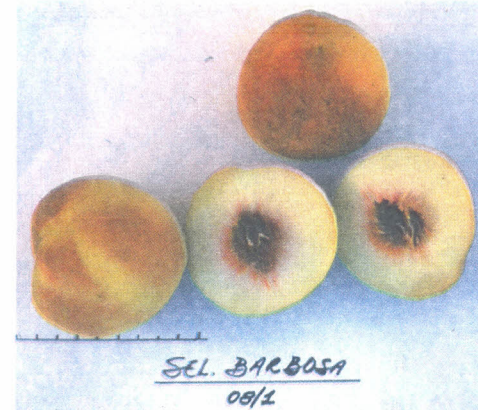


Figura 2 Cultivar para consumo ao natural.

Referências

- FAO. Faostat. Production. Disponível em: <<http://www.fao.org>>. Acesso em 23 set. 2009.
- IBGE. Produção Agrícola Municipal. Lavouras permanentes. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 23 set. 2009.
- MADAIL, J.C.M.; RASEIRA, M.do C.B. **Aspectos da produção e mercado do pêsego no Brasil**. Pelotas: Embrapa Clima Temperado, 2008, 12p. Circular Técnica, 80.
- RASEIRA, M. do C.B. **Melhoramento Genético de pessegueiro, nectarineira e ameixeira para as condições do sul do Brasil**. Pelotas: CPACT, 2009. n.p.
- SIMÃO, S. **Manual de Fruticultura**. São Paulo: Agronômica Ceres, 1971. 530p.

JOÃO CAETANO FIORAVANÇO¹

Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho

GUSTAVO KLAMER DE ALMEIDA²

FERNANDA PELIZZARI MAGRIN²

VAGNER MARTINI DOS SANTOS²

Acadêmicos do Curso de Agronomia da UCS e Bolsista do CNPq