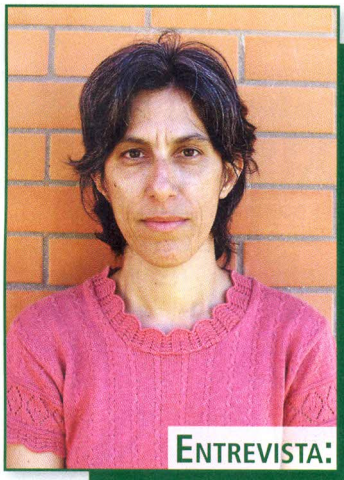

"O CONSUMIDOR DEVE SER POUCO EXIGENTE QUANTO À PERFEIÇÃO, MAS MUITO EXIGENTE QUANTO À AUSÊNCIA DE DANOS CAUSADOS PELA FALTA DE CUIDADO E PELA FALTA DE HIGIENE"

ENTREVISTA: Milza Moreira Lana

Milza Moreira Lana possui graduação em Agronomia pela Universidade Federal de Viçosa (UFV), mestrado em Fitotecnia (Produção Vegetal) também pela UFV e doutorado em Plant Science – Postharvest Physiology (Fisiologia do Pós-Colheita, em tradução livre) pela Wageningen University, na Holanda. Atualmente, é pesquisadora da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa Hortaliças). Tem experiência na área de Fisiologia pós-colheita de hortaliças, atuando principalmente com os temas: perdas pós-colheita, conservação pós-colheita, processamento mínimo, avaliação da qualidade de hortaliças in natura e processadas.

Hortifruti Brasil: Por que produzimos frutas e hortaliças "feias"? Quais as causas das deformidades em alguns produtos?

Milza Moreira Lana: Ao contrário da indústria, que consegue produzir exatamente a mesma camiseta, parafuso ou sapato durante o ano inteiro, independentemente das condições climáticas, a agricultura produz alimentos com qualidade variável ao longo do ano. O tamanho, formato e cor das frutas e hortaliças, por exemplo, variam em função das condições do clima (temperatura, precipitação, insolação, dentre outros) e do solo (textura, retenção de água, disponibilidade de nutrientes etc.), e elas influenciam no desenvolvimento da planta e na ocorrência de pragas e doenças. Quando as condições de solo e clima não são as ideais para a cultura, são produzidas frutas e hortaliças fora do padrão comercial. Alface e couve-flor produzidas no inverno são mais bonitas que aquelas produzidas no verão, e qualquer obstáculo que impeça o livre crescimento das raízes de cenoura e dos frutos de pepino causa tortuosidades. A qualidade das frutas e hortaliças também varia em função da idade da planta. Os pimentões e tomates colhidos no início da safra são maiores que aqueles colhidos no final.

HF Brasil: É possível diferenciar a aparência "que importa" da aparência "que não importa"? Como?

Milza: Sim, é possível. A aparência "que não importa" é aquela que não altera a qualidade sensorial e nutricional do alimento e também não compromete a sua segurança. Essas hortaliças são "feias" porque têm formato e tamanho diferentes do padrão e/ou pequenos defeitos na casca que não comprometem a qualidade interna. Pimentão torto, frutos de tomate pequenos, cicatrizes superficiais na casca do pepino, raiz de cenoura pequena e fina são exemplos de defeitos que não comprometem o valor do alimento. A aparência "que importa" é aquela decorrente do manuseio inadequado. Nesse caso, trata-se de hor-

"Se as hortaliças "feias" forem vendidas no sistema de comercialização atual, elas deixarão de ser perdidas na fazenda (por estarem tortas) para serem desperdiçadas no mercado ou em casa"

taliças murchas, amassadas ou com ferimentos ou alterações de cor porque estão "passadas", foram colhidas há muito tempo ou estão começando a se deteriorar. Pimentão murcho, tomate amassado, áreas escuras na cabeça de couve-flor, hortaliças de folha amareladas, ferimentos na casca da abobrinha são exemplos de defeitos que comprometem a qualidade do alimento.

HF Brasil: Em sua opinião, como se situa o mercado brasileiro de frutas e hortaliças atualmente, em termos de perdas e desperdício? Os "feios" pesam significativamente para isso?

Milza: Ao contrário da Europa, temos um manuseio pós-colheita precário. Há perdas porque as hortaliças se estragam antes de serem consumidas, por terem uma vida pós-colheita muito curta e este é o nosso maior problema. Se as hortaliças "feias" forem vendidas no sistema de comercialização atual, elas deixarão de ser perdidas na fazenda (por estarem tortas) para serem desperdiçadas no mercado ou em casa. Por outro lado, o Brasil tem um mercado mais heterogêneo que o europeu. Temos mercado para diferentes produtos e em muitos deles já temos hortaliça "feia" sendo vendida. Ou seja, já fazemos o que a Europa quer fazer em alguns locais e /ou cadeias produtivas. Considero que os "feios" (no conceito europeu, que fique bem claro) contribuem menos para o alto volume de perdas e desperdícios que a permanência do produto ao sol após a colheita; o manuseio descuidado que machuca o produto; o acondicionamento em embalagens inapropriadas que não protegem a hortaliça; o abuso de temperatura no transporte e comercialização; a falta de cadeia de frio; as estradas esburacadas; a logística ineficiente; os expositores mal planejados e um consumidor que manipula o produto em excesso durante a compra. Não devemos, porém, passar de um mercado pouco exigente, que gera desperdício no varejo e nas residências – porque o produto foi manuseado incorretamente – para outro exigente que gera perdas no campo porque somente aceita o produto que atende a rígidos padrões estéticos. É preciso conscientizar os diversos elos da cadeia produtiva, especialmente varejistas e consumidores, para que sejam conhecidos os defeitos estéticos que comprometem ou não a qualidade das frutas e hortaliças. O consumidor deve ser pouco exigente quanto à perfeição, mas muito exigente quanto à ausência de danos causados pela falta de cuidado e pela falta de higiene. ■