



Mangaba

Sistema de Produção de Mangaba para a Região Nordeste do Brasil

Sumário

Mercado e comercialização

Dados Sistema de Produção

Embrapa Tabuleiros Costeiros

Sistema de Produção, 4

ISSN 1678-197X 4

Versão Eletrônica

Ago/2016



Sistema de Produção de Mangaba para a Região Nordeste do Brasil

Mercado e comercialização

Heribert Schmitz

Dalva Maria da Mota

Josué Francisco da Silva Junior

No Brasil, a mangaba, até os anos 1980, era predominantemente transformada em suco ou refresco, consumidos nas refeições ou nos lanches na esfera doméstica. Outros produtos eram confeccionados a partir do látex da mangabeira, como a borracha para o mercado internacional na primeira metade do século 20 e, em menores proporções, para os mercados locais; o leite da mangabeira com finalidade medicinal tradicional, feitiço de capas de chuva e bolas para jogos e esportes indígenas.

Na atualidade, os produtos derivados da mangabeira comercializados podem ser agrupados em quatro grupos: os frutos in natura, as polpas (sucos e refrescos), os gelados (sorvetes e picolés) e os produtos de confeitaria (doces, biscoitos, bombons, licores etc.).

A comercialização dos frutos in natura predomina nas regiões Nordeste, Norte e em alguns municípios situados nos cerrados do Brasil Central. Nesses lugares, o fruto é vendido em diferentes espaços como centrais de abastecimento, mercados públicos, feiras livres, margens de estradas e rodovias e, nos últimos 10 anos, nos supermercados. A chegada dos frutos a esses espaços é decorrente das facilidades do seu transporte e acondicionamento. Os extrativistas predominam na venda dos frutos, mas são os denominados "intermediários" que abastecem os supermercados após comprar os frutos dos próprios extrativistas nos seus locais de coleta (Figura 1).

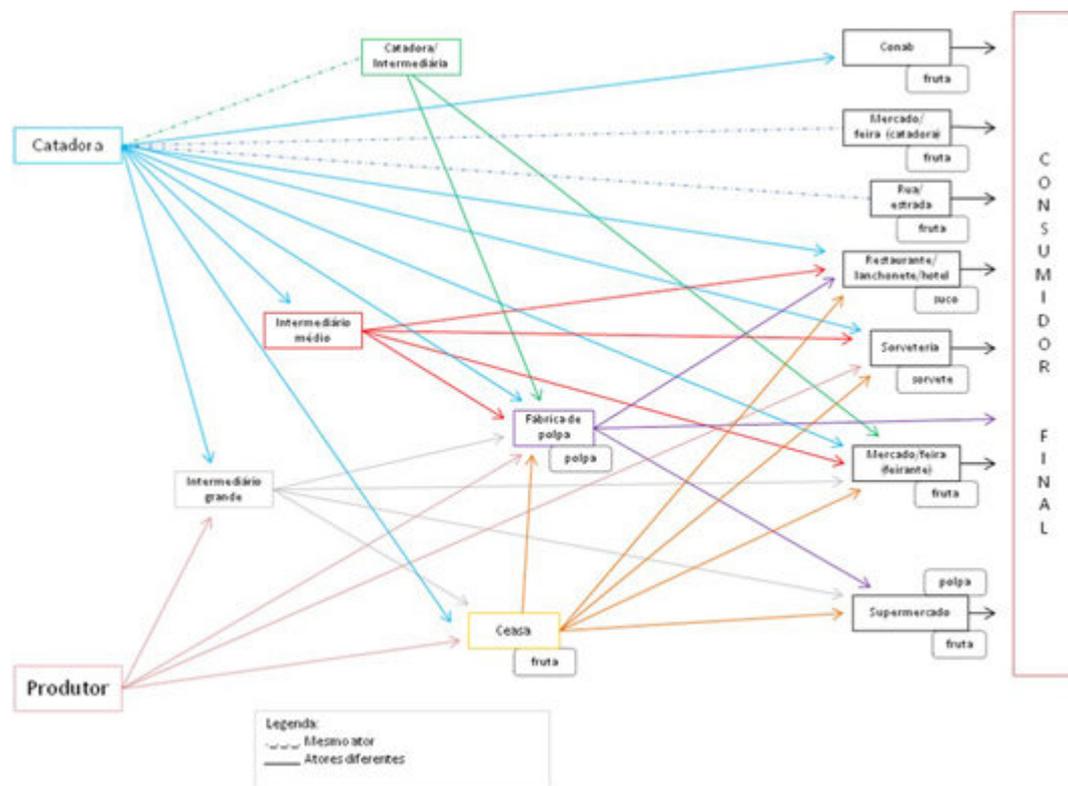


Figura 1. Circuitos de comercialização da mangaba no Nordeste do Brasil.
Fonte: Mota et al. (2011).

Devido à quase ausência de áreas naturais de mangabeiras e cultivos, bem como à demanda crescente, o Estado de Pernambuco é responsável pela absorção de grande parte da produção de mangaba proveniente de outros estados do Nordeste, como Paraíba, Rio Grande do Norte, Alagoas e Sergipe. Estes estados, além da Bahia e Ceará, também abastecem seus mercados consumidores internos.

Na Ceasa Recife, um dos maiores entrepostos de hortifrutigranjeiros do Nordeste, a comercialização da mangaba se dá no período de novembro a julho, com total ausência no período de agosto a outubro. Normalmente, na época da safra de verão no litoral do Nordeste (dezembro a abril), os preços dos frutos são menores pela maior oferta do produto.

Os preços praticados, no litoral do Nordeste, variam, em média ao longo do ano, de R\$ 0,50/kg a R\$ 1,50/kg e 2,00/kg ao nível de agricultor/catador.

O mercado de polpas congeladas de mangaba é o que mais cresceu nas últimas décadas e existe em todas as áreas de ocorrência de mangabeiras mediante a facilidade de uso, possibilidade de armazenamento congelado e conservação do sabor do fruto. As polpas são processadas em empresas de pequeno e médio porte. Os frutos processados são oriundos do extrativismo e adquiridos pelos "intermediários", além de alguns poucos agricultores que cultivam. Restaurantes, lanchonetes e domicílios da classe média brasileira adotaram as polpas como item essencial de consumo.

Os gelados, assim como as polpas, também conquistaram segmentos expressivos de mercado. Inicialmente produzidos em pequenas sorveterias para o consumo local, foram popularizados pela iniciativa de grandes empresas no Nordeste do Brasil. Atualmente, sorveterias tradicionais se notabilizam nacionalmente pelo processamento de frutas nativas e nem sempre conhecidas nos lugares em que são consumidas. Do mesmo modo que para as polpas, os frutos são oriundos do extrativismo praticado pelos grupos tradicionais, mas comercializados em maior escala pelos

intermediários.

Os produtos de confeitaria existem como iniciativas locais há décadas nas regiões produtoras de mangaba, principalmente geleias e compotas. Entretanto, há iniciativas associativas de mulheres extrativistas para a produção de bombons, bolos e biscoitos com padronização das embalagens e comercialização em espaços não tradicionais como shoppings, feiras e centro de artesanato, a exemplo do que ocorre em Sergipe. Os frutos in natura para o feitiço dos produtos têm sido adquiridos frequentemente de outras extrativistas.

Outros tipos de comercialização se organizaram via a promoção de políticas públicas como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no qual as mulheres extrativistas têm comercializado os produtos de confeitaria e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), no qual são comercializados os frutos in natura.

Em qualquer um dos modos de comercialização, a possibilidade de armazenamento, via refrigeração e processamento no formato de polpas, potencializaram os usos pelos novos modos de consumo de frutas frescas que provocaram uma abertura de mercados e a intensificação da comercialização em lugares onde os produtos não são nem conhecidos.

Coexistem na comercialização dos produtos oriundos da mangabeira três tipos de processos. A comercialização feita pelos próprios extrativistas em cadeias curtas, incluídas aqui as pessoas que têm acesso livre aos recursos, pequenos sítios ou via relações comerciais pouco formalizadas. Esse tipo de comercialização se dá nos municípios circunvizinhos e nas capitais cujas distâncias permitem o transporte dos frutos sem deterioração. Até pouco tempo atrás, os extrativistas não conheciam outros modos de beneficiamento das frutas além do amadurecimento que praticam pelo acondicionamento dos frutos em caixas revestidas de jornais ou tecidos para apressar o amadurecimento. O segundo tipo é a comercialização feita pelos intermediários para abastecer as processadoras. O terceiro é aquele caracterizado pelas cadeias longas nas quais o produto passa por vários atores até chegar ao consumidor.

Dentre os atores envolvidos na comercialização, chamam a atenção os extrativistas e os intermediários. Os extrativistas, porque são os responsáveis pela quase totalidade da coleta; e os intermediários, porque partindo de cidades maiores, saem recolhendo de forma organizada os frutos ou, eventualmente, as polpas nas casas dos extrativistas. Nos casos em que a demanda não é atendida, eles até organizam a coleta das frutas com trabalhadores contratados para esse objetivo, como em Goiás. Em todos os casos, há maior aprofundamento da divisão do trabalho entre quem coleta, quem vende e quem processa.

Nos últimos anos, com o maior acesso à energia elétrica no meio rural, intensificou-se a produção e o uso de polpas pelos próprios extrativistas, notável no Pará, onde, além de produzir e armazenar, eles entregam as polpas a domicílio.

A sazonalidade da produção dos frutos em todas as iniciativas tem sido contornada pela disponibilidade de polpas. Mesmo assim, há muitas iniciativas de domesticação da mangabeira em pequenos sítios e médias propriedades no Nordeste brasileiro.

A mangabeira tem alto potencial de ocupar uma parte importante da população rural por meio do extrativismo, da produção em cultivos e do processamento.

O mercado institucional da mangaba e dos seus produtos, além do efeito direto com os envolvidos no PAA e PNAE (preço melhor, garantia de mercado), tem um efeito estabilizador na região com a dinamização da economia. No entanto, um desafio a ser encarado é a padronização da qualidade dos produtos frescos processados que exige solução além da iniciativa voluntária dos que participam dos programas.

Autores deste tópico: Josué Francisco da Silva Junior , Heribert Schmitz , Dalva Maria da Mota

Todos os autores

Alexandre Hugo Cezar Barros

Engenheiro-agrônomo , D.sc. da Embrapa Solos, Agrometeorologia
alexandre.barros@embrapa.br

Ana da Silva Ledo

Engenheira-agrônoma , D.sc. da Embrapa Tabuleiros Costeiros, Fruticultura/biotecnologia
ana.ledo@embrapa.br

Ana Veruska Cruz da Silva

Engenheira-agrônoma , D.sc. da Embrapa Tabuleiros Costeiros, Fitotecnia/pós-colheita
ana.veruska@embrapa.br

Dalva Maria da Mota

Socióloga , D.sc. da Embrapa Amazônia Oriental, Sociologia Rural
dalva.mota@embrapa.br

Edivaldo Galdino Ferreira

Engenheiro-agrônomo , D.sc. , Fitotecnia, Pesquisador da Empresa Estadual de Pesquisa Agropecuária da Paraíba (emepa)
edivaldogaldino@gmail.com

Eurico Eduardo Pinto de Lemos

Engenheiro-agrônomo , Ph.d , biotecnologia, professor associado da universidade federal de alagoas
eepl@uol.com.br

Geraldo Magela Leite

Engenheiro-agrônomo , M.sc. , Administração, Pesquisador da Empresa Estadual de Pesquisa Agropecuária da Paraíba (emepa)
gmleite@uol.com.br

Giuseppe Cavalcanti Vasconcelos

Engenheiro-agrônomo , D.sc. , Agronomia, Professor da Faculdade Internacional da Paraíba
giuseppecv@fpb.edu.br

Glícia de Carvalho Aragão

Assistente Social , M.sc. , Política Social, Diretora-presidente da Pomar do Brasil Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.
pomarse@uol.com.br

Herbert Uchôa Pontual

Engenheiro-agrônomo , D.sc. , Ciências Agrárias, Pesquisador da Empresa Estadual de Pesquisa Agropecuária da Paraíba (emepa)
herbert_hup@hotmail.com

Heribert Schmitz

Engenheiro-mecânico , Dr. , Sociologia, Professor Associado da Universidade Federal do Pará
heri@zedat.fu-berlin.de

Ivaldo Antônio Araújo

Engenheiro-agrônomo , M.sc. , Agronomia/solos e Nutrição de Plantas, Pesquisador da Empresa Estadual de Pesquisa Agropecuária da Paraíba (emepa)
ivaldoaa@hotmail.com

Ivonete Berto Menino

Engenheira-agrônoma , D.sc. , Recursos Naturais, Pesquisadora da Empresa Estadual de Pesquisa Agropecuária da Paraíba (emepa)
ibm_menino@hotmail.com

Josué Francisco da Silva Junior

Editor, Engenheiro-agrônomo , M.sc. da Embrapa Tabuleiros Costeiros, Recursos Genéticos
josue.francisco@embrapa.br

Júlio Alves Cardoso Filho

Engenheiro-agrônomo , D.sc. , Microbiologia Agrícola, Professor Associado da Universidade Federal de Alagoas
julioalvescardosofilho@yahoo.com.br

Marcelo Augusto Gutierrez Carnelossi

Biólogo , D.sc. , Ciências Agrárias/fisiologia Vegetal, Professor Associado da Universidade Federal de Sergipe
carnelossi@ufs.br

Miguel Michereff Filho

Engenheiro-agrônomo , D.sc. da Embrapa Tabuleiros Costeiros, Entomologia
miguel.michereff@embrapa.br

Mirian Fernandes Furtado Michereff

Bióloga , D.sc. da Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, Entomologia
mirianfm@terra.com.br

Nilton Tadeu Vilela Junqueira

Engenheiro-agrônomo , D.sc. da Embrapa Cerrados, Fitopatologia
nilton.junqueira@embrapa.br

Pedro Roberto Almeida Viégas

Engenheiro-agrônomo , D.sc. , Fitotecnia/produção Vegetal, Professor Associado da Universidade Federal de Sergipe
pviegas@ufs.br

Raquel Fernandes de Araújo Rodrigues

Comunicação Social , M.sc. da Embrapa Tabuleiros Costeiros, Agroecossistemas
raquel.fernandes@embrapa.br

Raul Dantas Vieira Neto

Engenheiro Agrônomo , M.sc. da Embrapa Tabuleiros Costeiros, Fitotecnia
raul@cpatc.embrapa.br

Vander Mendonça

Engenheiro-agrônomo , D.sc. , Fitotecnia/fruticultura, Professor Associado da Universidade Federal Rural do Semiárido (ufersa)
vander@ufersa.edu.br

Wilson Menezes Aragão

Engenheiro-agrônomo , D.sc. , Melhoramento Genético, Diretor Técnico da Pomar do Brasil Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.
aragaowm@hotmail.com

Wilson Menezes Aragão Filho

Administrador de Empresas , B.sc. , Diretor Administrativo da Pomar do Brasil Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.
pomardobrasil@hotmail.com

Expediente

Embrapa Tabuleiros Costeiros

Comitê de publicações

Marcelo Ferreira Fernandes
[Presidente](#)

Raquel Fernandes de Araújo Rodrigues
[Secretário executivo](#)

Ana Veruska Cruz da Silva Muniz Carlos Alberto da Silva Elio Cesar Guzzo
Hymerson Costa Azevedo João Gomes da Costa Josué Francisco da Silva Junior
Julio Roberto de Araujo Amorim Viviane Talamini Walane Maria Pereira de Mello
Ivo
[Membros](#)

Corpo editorial

Josué Francisco da
Silva Junior
Ana da Silva Ledo
[Editor\(es\) técnico\(s\)](#)

Raquel Fernandes de Araújo
Rodrigues Josué Francisco da
Silva Junior
[Revisor\(es\) de texto](#)

Josete Cunha Melo
[Normalização bibliográfica](#)

Raquel Fernandes de Araújo
Rodrigues
[Editoração eletrônica](#)

Embrapa Informação Tecnológica

Selma Lúcia Lira Beltrão
Rúbia Maria Pereira
[Coordenação editorial](#)

Corpo técnico

Ana Paula da Silva Dias Medeiros Leitão (Auditora)
Karla Ignês Corvino Silva (Analista de Sistemas)
Talita Ferreira (Analista de Sistemas)
[Supervisão editorial](#)

Cláudia Brandão Mattos
Mateus Albuquerque Rocha (SEA Tecnologia)
[Projeto gráfico](#)

Embrapa Informática Agropecuária

Sílvia Maria Fonseca Silveira Massruha
[Coordenação técnica](#)

Corpo técnico

Fernando Attique Maximo
[Publicação eletrônica](#)

Dácio Miranda Ferreira (Infraestrutura de servidor)
[Suporte computacional](#)

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa

Todos os direitos reservados, conforme [Lei nº 9.610](#)

Embrapa Informação Tecnológica

Fone: (61) 3448-4162 / 3448-4155 Fax: (61) 3272-4168