

18 Comercialização e Agregação de Valor



*Sérgio Agostinho Cenci
Daniel Trento do Nascimento
André Luis Bonnet Alvarenga*

314

Quais os possíveis canais de comercialização do maracujá?

Os principais canais de comercialização do maracujá são:

- O mercado de frutas in natura.
- As agroindústrias de processamento.

Estima-se que mais de 60% da produção brasileira de maracujá seja comercializada no mercado in natura. A outra parte destina-se ao processamento industrial, principalmente à fabricação de suco e de polpa. Nos últimos anos, o mercado de frutas in natura tem crescido e, em termos de preços pagos aos fruticultores, tem se tornado extremamente compensador, principalmente nos últimos 10 anos.

Os melhores preços pagos aos fruticultores decorrem do aumento da demanda de mercado e da redução relativa da produção, a qual não tem sido suficiente para atender ao mercado, muito em função de problemas técnico-fitossanitários de produção, principalmente em regiões tradicionais no cultivo do maracujá.

315

Onde o produtor pode vender o maracujá in natura?

A comercialização direta pelo produtor é recomendável, quando existem condições para isso. Assim, o produtor pode vender o maracujá in natura em:

- Feiras livres.
- Centrais de Abastecimento.
- Supermercados.
- Escolas.
- Restaurantes.
- Padarias.
- Quiosques de sucos.

316

Existem agentes intermediários para o produtor acessar alguns mercados?

Quando a fruta se destinar a grandes centrais de abastecimento (Ceasas) e de comercialização (grandes redes de supermercados),

normalmente aparece outro agente de comercialização que é o intermediário ou “atravessador”. Nesse caso, quando o volume e a quantidade de fruta do produtor não são suficientes para garantir o volume e regularidade necessária ao mercado, o papel do agente intermediário pode ser crucial no transporte e na comercialização da produção.

317 Qual a importância das indústrias de suco e de polpa de frutas na absorção da produção de maracujá?

Certamente, é uma via de comercialização importante para que o produtor possa dar destino a toda sua produção. Esse canal de comercialização é interessante, pois como a indústria valoriza a qualidade do suco, é possível escoar frutos menores e com algum tipo de má-formação decorrente de problemas bióticos ou abióticos, desde que não apresentem problemas como podridão ou frutos verdes.

Também pode ser uma opção interessante em casos de superprodução em determinados períodos do ano, quando o mercado da fruta in natura encontra-se saturado.

318 O que vem a ser agregação de valor?

Agregar valor é uma alternativa para os agricultores não ficarem tão dependentes apenas da produção de produtos in natura, sem falar que os produtos com valor agregado podem ser vendidos a preços mais elevados e aumentar a renda do produtor. Agregar valor a um produto agrícola é procurar diferenciá-lo por meio de alguma característica que faça com que o consumidor esteja disposto a pagar mais por ele.

319 Quais as formas de agregar valor a um produto?

Existem muitas formas de agregar valor a um produto:

- Classificar os produtos de acordo com alguma norma reconhecida.

- Criar embalagens mais adequadas é outra forma de agregar valor, pois proporciona maior cuidado e qualidade ao produto.
- Industrializar a produção e desenvolver uma marca própria.
- Indicar a origem do produto e a produção orgânica de maracujá podem ser alternativas de agregar valor.

320

Como é possível agregar valor ao maracujá?

Normalmente, seleciona-se a melhor fruta em tamanho e aparência para as vendas ao mercado in natura. Frutas com má aparência (pequena, com defeitos físicos como murchas, manchadas na casca, etc.) podem ser aproveitadas na produção de polpas, e muitas das vezes isso pode ser feito pelo próprio produtor, com baixos investimentos em equipamentos e instalações.

Essa polpa pode ser comercializada, diretamente, pelo produtor para escolas, em programas como o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) ou comercializada em outros estabelecimentos como restaurantes, lanchonetes, padarias, etc.

321

Reducir ou eliminar os desperdícios e perdas da fruta também é agregação de valor?

Sim. Essa é uma tendência muito valorizada em nossos dias. O aproveitamento de resíduos ou de produtos oriundos da rica biodiversidade brasileira são bons exemplos de agregação de valor. Isso ajuda a reduzir o desperdício e, ao mesmo tempo, contribui na agregação de valor via aproveitamento do descarte do processamento da fruta, como a casca e a semente do maracujá.

322

Existem mercados para produtos industrializados a partir dos resíduos da indústria do maracujá?

Sim. Esse mercado está se expandindo cada vez mais, não apenas pela importância econômica e social, mas também pelas

vantagens ambientais que isso acarreta. Por exemplo, a casca e as sementes dessa fruta têm se revelado como boas opções de agregação de valor e de renda, pois, além de resolver problemas ambientais provocados pelo acúmulo de lixo nas indústrias, também ajudam a minimizar o alto custo do tratamento do resíduo.

Um dado que ajuda a explicar é o fato de 70% da fruta processada virar resíduo, na forma de casca e semente. Isso gera um montante considerável que normalmente é desperdiçado ou jogado fora. A partir desses resíduos, novos produtos podem ser gerados, com alto valor agregado.

323

Que produtos podem ser gerados com os resíduos da indústria de maracujá?

Das sementes, é extraído o óleo, produto de grande valor agregado na indústria de alimentos, cosméticos e farmacêutica. Nesse processo, gera-se a torta (farelo desengordurado) que é usada, também, na indústria de cosméticos ou como ingrediente rico em fibra e proteína na fabricação de pães e biscoitos. Também pode ser aproveitada na formulação de ração animal em substituição ao farelo de trigo.

Outro mercado que está sendo desenvolvido é o da semente desidratada para a indústria de alimentos. Da casca, obtém-se farinha, rica em fibra, e pectina para consumo humano, podendo ser usada:

- No controle de glicemia e colesterol.
- Na formulação de doces, geleias.
- Como fonte de pectina para uso na indústria de alimentos.

324

Qual o principal problema ou desafio no aproveitamento dos resíduos do maracujá?

O grande desafio é beneficiar e tratar o resíduo para torná-lo apto à obtenção de matéria-prima viável para a produção de coprodutos de alto valor agregado.

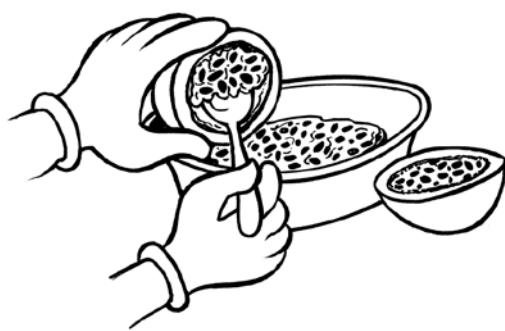
Em linhas gerais, no caso da semente suja – que sai da extração da polpa do maracujá – o primeiro cuidado é evitar que essa “massa” seja exposta por muito tempo ao ambiente com altas temperaturas, como deixar em ambientes abertos expostos ao sol. Isso causa fermentação, provocando deterioração ou perda de qualidade do óleo. Por isso, recomenda-se que se faça a purificação das sementes o mais rápido possível, extraíndo-se a mucilagem por meio de lavagem com equipamento especial.

Quando necessário, pode-se estocar a semente suja, desde que seja congelada e armazenada em câmaras frias.

No caso da casca, um processamento adequado (ver pergunta 325) deve ser feito visando a sua utilização. Nem toda casca da fruta do maracujá processada na indústria de suco e polpa se presta para ser aproveitada e processada.

325

Como se processa a semente e a casca do maracujá?



No caso da semente, o processamento consiste na sua limpeza, no menor tempo possível. Essa limpeza nada mais é que a remoção de toda a mucilagem e a lavagem das sementes com água corrente sobre uma peneira de aço inoxidável.

Para facilitar a extração da polpa para purificação das sementes, em parceria com a Embrapa, a Universidade Estadual do Norte Fluminense (Uenf) desenvolveu e patenteou um equipamento para retirada dessa mucilagem em condições normais de lavagem. Depois de lavadas, as sementes são colocadas em secadores rotativos ou postas para secar ao sol, em telas semelhantes àquelas usadas para secar café.

Após a secagem, as sementes devem ser armazenadas em locais adequados, em ambiente seco. O ideal é armazená-las em silos, principalmente quando se requer longos períodos de estocagem e quantidades maiores. Com as sementes limpas e secas, pode-se proceder à prensagem, para se extrair óleo ou disponibilizá-las ao mercado de sementes desidratadas e secas, de acordo com a demanda.

No caso da casca, antes de tudo, devem-se selecionar as frutas maduras, aptas para produção de suco de qualidade (não pode ser fruta verde), sem a presença de podridões. Essas cascas lavadas e higienizadas estarão aptas ao processamento e à produção de farinha, por exemplo.

326

Quais as principais etapas da produção do óleo da semente e do aproveitamento da casca do maracujá?

A produção de óleo a partir da semente de maracujá tem etapas simples:

- Obtenção das sementes (retirada da mucilagem e lavagem das sementes).
- Secagem.
- Prensagem.
- Filtração do óleo.
- Embalagem e armazenamento.
- Comercialização do óleo.

No caso do aproveitamento e do processamento da casca, além da seleção das cascas, deve-se lavá-las antes de serem processadas.

Normalmente, o processo de fabricação da farinha da casca é feito sem os devidos cuidados com a seleção da fruta, lavagem, secagem, processamento e embalagem. Essa falta de cuidados gera uma farinha com coloração escurecida e sabor amargo.

Com os avanços da pesquisa, foram desenvolvidos novos processos de produção da farinha da casca de maracujá, que consistem na purificação dessa farinha pela Trituração prévia da