

## 3.1. Acerola

Flávio de França Souza

No Vale do Submédio São Francisco estão quase 45% da área cultivada com acerola no Brasil (7.100 hectares), ocupada por mais de 2.000 propriedades com tamanho médio de 2,0 hectares. A produtividade média da aceroleira obtida pelos produtores do Projeto Irrigado Senador Nilo Coelho, em Petrolina- PE, é de 25 toneladas por hectare, mas alguns produtores chegam a produzir até 60 toneladas por hectare.

As principais variedades cultivadas são: 'Junko', 'Flor Branca', 'BRS Sertaneja', 'Costa Rica', 'Okinawa', 'Nikki', 'Coopama N°1' e 'BRS Cabocla'.



Foto: Flávio de França Souza

A variedade 'Junko' tem sido mais aceita pela boa produtividade, alto teor de vitamina C e polpa firme, que suporta, relativamente bem, os impactos do manuseio e transporte. Também possui boa conservação pós-colheita ao permanecer em boas condições fisioquímicas por mais de 15 dias, quando armazenada a 12 °C. O sabor, por sua vez, é bastante ácido por causa do teor de vitamina C que pode chegar a 2.500 mg por 100g de polpa, nos frutos maduros.

Além disso, a cultura é explorada, principalmente, por pequenos produtores e demanda até 10 trabalhadores por hectare na colheita da fruta. Assim, a absorção de mão de obra é importante na oferta de emprego na região, embora, em contrapartida, acarrete um aumento no custo de produção.

A acidez excessiva, entretanto, desestimula o consumo da acerola fresca, também conhecida como cereja-das-antilhas. Nas cultivares atuais, os frutos também são muito perecíveis. Assim, costumam ser mais bem aproveitados pela indústria, no processamento de fármacos, polpas e sucos. A acerola cultivada na região tem um importante canal de comercialização que é a exportação para o Japão, que exige índice de vitamina C acima de 1.000 mg por 100 gramas de polpa.

Com o mercado restrito ao processamento industrial, os preços praticados nem sempre remuneram bem os agricultores, que têm que arcar com o alto custo de produção da cultura.

Frutos mais doces e com menor taxa de acidez são características que têm sido estudadas pelos pesquisadores para se somar às muitas qualidades comerciais e sociais da acerola: alto conteúdo de vitamina C, associado à presença dos carotenoides e antocianinas, que destacam este fruto no campo dos alimentos funcionais. Projeto da Embrapa Semiárido pesquisa a geração de cultivares de frutos doces, para serem consumidos in natura, da mesma forma que se consome uva, goiaba ou manga. O objetivo é ampliar o mercado e tornar o plantio dessa espécie frutífera uma opção mais promissora para os produtores das áreas irrigadas do semiárido brasileiro.

A oferta de variedades de frutos doces é uma inovação capaz de induzir um crescimento considerável na demanda da fruta. O impacto disso será sentido, principalmente, pelos pequenos produtores do Nordeste.



Foto: Flávio de França Souza