



Embrapa **Uva e Vinho**

● uva-e-vinho.imprensa@embrapa.br

Alexandre Hoffmann
Pesquisador, chefe-adjunto
de Transferência de Tecnologia
Celito Crivellaro Guerra
Pesquisador

Uma parceria do bem

Nunca se falou tanto em parcerias e redes. E, em tempos de restrição de recursos públicos e esfriamento das economias privadas, cada vez mais as chamadas parcerias público-privadas, sejam na forma de concessões ou contratos. Estas parcerias são fundamentais para tornar mais eficiente o uso da estrutura, pessoal e dinheiro da área pública e criar melhores condições de competitividade para os empreendedores privados, aquecendo a economia e fortalecendo a inovação. Um exemplo concreto de uma boa parceria público-privada vem ocorrendo há cerca de 2 anos em Bento Gonçalves, entre a Embrapa e uma empresa do ramo metalomecânico, que está prestes a beneficiar milhares de pequenos produtores de suco natural e integral em todo o Brasil.

Esse problema é tanto mais grave se considerarmos que a venda de suco de uva e de outras frutas é umas das principais fontes de renda de muitas famílias de pequenos produtores familiares.

A solução para o problema dos produtores que desejam continuar produzindo suco natural e integral de uva ou de outras frutas (estima-se que, somente na região sul, sejam mais de cinquenta mil pequenos produtores), surgiu com uma parceria entre a Embrapa Uva e Vinho e a empresa Monofrio. A parceria resultou no desenvolvimento de uma máquina adaptada à produção de suco integral em pequenos volumes, chamada Suquificador Integral. Inicialmente a máquina foi concebida para a elaboração de suco de uva, mas outros testes demonstraram sua

Ocorre que o chamado 'suco de panela' ou suco caseiro, feito tradicionalmente com a panela extratora por arraste de vapor, não pode mais ser comercializado, por força legal, com a denominação de suco natural integral. Isso porque durante a elaboração, uma parte do vapor d'água condensa-se e incorpora-se ao suco, diluindo-o entre 10 a 30%. E, segundo lei específica, suco natural não pode ser diluído. Aliás, nenhum suco pode ser diluído. Se o for, não pode ser comercializado como suco, mas como néctar ou outra denominação. Sendo chamado de suco, o consumidor estará sendo lesado e o produtor, responsabilizado. Desse modo, pequenos produtores de suco de uva e de outras frutas, que vendem seus produtos nas feiras do produtor, poderão, por força de lei, ser impedidos de comercializar o suco elaborado por essa técnica.

aptidão para a elaboração de sucos naturais de diversas outras frutas, além da possibilidade do equipamento ser usado para elaboração de vinho pelo processo de termovinificação. Lançada em abril de 2016, o Suquificador Integral tem tido uma grande procura, superando em muito a expectativa dos inventores.

O lado bom dessa parceria, além do resultado em si, é mostrar à sociedade que o espaço está aberto para que outros casos de sucesso apareçam. O campo é fértil para que empreendedores privados tragam e cultivem suas ideias dentro da Embrapa, podendo contar com a equipe de pesquisadores e técnicos para ajudar nos testes, aprimoramentos e orientação para que uma boa ideia gere um bom invento, um bom invento gere uma inovação e uma inovação melhore as condições de competitividade do produtor.

VIVIANE ZANELLA



Hygino Bitarello (Monofrio) e Celito Guerra (Embrapa) são os criadores do suquificador