

BRS Sertão Forte

Maracujá-da-caatinga como
um novo nicho de mercado

Brasília, DF/2021



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL





* Foto de: Fernanda Birolo



* Foto de: Fernanda Birolo



* Foto de: Fernanda Torres do Santos e Santos



* Foto de: Fernanda Birolo



* Foto de: Fernanda Torres do Santos e Santos

Origem e ocorrências

O maracujá-da-caatinga (*Passiflora cincinnata* Mast.), comumente conhecido como maracujá-do-mato ou maracujá-de-boi, é uma das 200 espécies de maracujá nativo do Brasil. É encontrado em todo Semiárido brasileiro, principalmente no bioma Caatinga. Também ocorre de forma nativa na Argentina, Bolívia, Colômbia, Paraguai e Venezuela.

Nova variedade

A '**BRS Sertão Forte**' é a primeira variedade de maracujá-da-caatinga voltada para a produção comercial. A cultivar foi desenvolvida pela Embrapa, sendo recomendada para os estados da Bahia, Pernambuco, Goiás e Minas Gerais. Em comparação com as plantas nativas, a '**BRS Sertão Forte**' apresenta alta produtividade, maior tamanho e rendimento dos frutos.



* Foto de: Fernando Birolo

Proposta de valor BRS Sertão Forte

Variedade de maracujazeiro da Caatinga com destacada tolerância à seca, sistema de cultivo adaptado ao Semiárido, qualidade genética e fitossanitária de sementes e mudas, frutos maiores e uniformes, com potencial para processamento pela agroindústria e utilização pelo mercado de plantas ornamentais.

Vantagens da BRS Sertão Forte

- Alta resistência à seca, sendo adaptada às condições do Semiárido
- Ciclo produtivo mais longo, significando maior tempo de vida e produção da planta no campo
- Maior tolerância à fusariose, uma das principais doenças do maracujazeiro azedo
- Produtividade de 15 t a 30 t por ano
- Abertura das flores mais cedo (5h) que a maioria das variedades comerciais (13h), permitindo, em plantios consorciados, oferta contínua de recursos florais, atraindo e mantendo os polinizadores nas áreas de cultivo
- Frutos maduros com peso de 109 g a 212 g e 8 °Brix a 13 °Brix
- Sabor da polpa mais marcante em termos de doçura e de acidez do que o maracujá comum, além de ser extremamente aromático

Mercados Potenciais

- Produção de sementes
- Produção de mudas
- Produção de frutos
- Processamento agroindustrial:
 - Indústria alimentícia
 - Indústria de cosméticos
- Mercado ornamental
- Alta gastronomia

Alternativa para exploração por agricultores familiares da Caatinga e do Cerrado



* Foto de: Fernando Birolo

Cadeias produtivas

Atualmente, a produção do maracujá-da-caatinga é concentrada na região Nordeste, realizada por cooperativas de agricultores familiares e comunidades tradicionais, que trabalham nos diferentes segmentos da cadeia produtiva de valor do fruto. Essa cadeia é, basicamente, formada por agricultores extrativistas, intermediários do fruto in natura e por agroindústrias de beneficiamento do fruto (polpa, geleia, cerveja, suco, doces e barras de cereais).

Outro segmento é o das indústrias de cosméticos, as quais atuam em parcerias com as cooperativas por meio da aquisição de sementes para a extração do óleo.

Mercado ainda restrito

Diferentemente do maracujá-amarelo, que já tem um mercado amplo no Brasil, o maracujá-da-caatinga ainda possui um nicho pouco estruturado. São escassos os dados oficiais de produção e mercado. A maioria dos frutos são comercializados em feiras locais e às margens das rodovias.

Oferta e demanda

- A maior oferta de frutos concentra-se nos meses de fevereiro a abril
- O valor médio de venda da polpa de maracujá-da-caatinga é de R\$ 13,00 por quilograma
- Na Bahia, aproximadamente 24 agroindústrias familiares já processam o maracujá-da-caatinga

- Em 2019, os principais compradores e canais de distribuição foram:
 - Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae)
 - Programa de Aquisição de Alimentos (PAA-Pnae)
 - Rede Pão de Açúcar
 - Pontos de vendas nos estados de AL, BA, PE, RJ, SE e SP

Produtos e tendências

As atuais tendências de mercado sinalizam um grande potencial de exploração para o maracujá-da-caatinga, por causa da crescente demanda de consumidores interessados em alimentos e produtos exóticos, provenientes da biodiversidade brasileira e produzidos de forma sustentável.



* Foto de: Fernanda Torres do Santos e Santos

Agregação de valor

Além do lançamento da variedade BRS Sertão Forte, a Embrapa tem investido em pesquisas para atingir novos mercados e nichos para o maracujá-da-caatinga. São produtos diferenciados, voltados à indústria alimentícia, os quais surgem como alternativa de beneficiamento e agregação de valor para a cadeia produtiva da fruta.



* Foto de: Renata Torrezan

Alternativas agroindustriais

Conheça algumas das possibilidades de agregação de valor para o maracujá-da-caatinga.

- [Geleia de maracujá 'BRS Sertão'.](#)
- [Fermentado de maracujá-da-caatinga](#)

- [Doces com banana 'Pacovan' e maracujá-do-mato.](#)
- [Uso da polpa de maracujá-do-mato para a fabricação de estruturado de frutas.](#)
- [Elaboração de barra de cereal sabor maracujá-do-mato.](#)
- [Molho chutney de maracujá-da-caatinga e manga.](#)
- [Molho chutney de maracujá-da-caatinga e mamão.](#)

Caso de sucesso

Cooperativa Agropecuária Familiar de Curaçá, Uauá e Canudos (Coopercuc)

O Brasil é o maior produtor de maracujá do mundo, sendo a Bahia responsável por cerca de 30,8 % dessa produção. É nesse estado que está situada a Cooperativa Agropecuária Familiar de Curaçá, Uauá e Canudos (Coopercuc).

Criada em 2004, a Coopercuc possui cerca de 271 cooperados, a maioria mulheres, que produzem deliciosos doces e geleias à base de frutas nativas do Sertão.

Por meio da linha Gravetero, a cooperativa comercializa seus produtos no mercado brasileiro e também exporta para países como Itália, França e Áustria.

Atualmente, a Coopercuc possui em seu catálogo de produtos diversos itens feitos à base de maracujá-da-caatinga, entre eles, a cerveja artesanal e a geleia, que trazem como matéria-prima a polpa do maracujá, com seu sabor marcante em termos de doçura e acidez.

Cerveja - R\$ 25,00 (500 ml)



* Foto de: Coopercuc

Geleia - R\$ 45,00 kg



* Foto de: Coopercuc



* Foto de: Coopercuc



* Foto de: Fernanda Birolo



* Foto de: Fernanda Briolo



* Foto de: Fernanda Briolo



* Foto de: Fernanda Briolo



* Foto de: Claudio Bezerra Melo



* Foto de: Fernanda Briolo

Parceria Sebrae e Embrapa

A parceria entre Sebrae e Embrapa por meio do Projeto de Inteligência Estratégica: agregação de valor para os pequenos negócios rurais tem proporcionado a organização e a customização de conteúdos estratégicos para a implementação ou o aperfeiçoamento de diferentes modelos de negócios.

A Embrapa é uma referência na pesquisa agropecuária e tem desenvolvido tecnologias para o aumento de produtividade das atividades agropecuárias bem, como na integração de sistemas produtivos para a sustentabilidade das propriedades rurais. A tecnologia aplicada realizada pela pesquisa tem gerado transformação e melhores condições para que o produtor esteja adaptado às condições de mercado.

A parceria Sebrae e Embrapa contribui para o conhecimento aprofundado das necessidades de mercado e das carências tecnológicas dos pequenos negócios rurais gerando conhecimento e soluções que proporcionem o aumento da competitividade dos empreendimentos.

Iniciativas como essa fortalecem a transferência de tecnologia aplicada e conectadas às demandas de mercado e contribuem para a geração de impacto e transformação setorial nos territórios.

Autores

Aline Telles Biasoto Marques, Clarice Monteiro Rocha, Daniela Ferraz Bacconi Campeche, Fabrício Bianchini, Lúcia Helena Piedade Kiill, Nataniel Franklin de Melo, Rodrigo César Flores Ferreira e Saulo de Tarso Aidar

Equipe Técnica

Esta publicação é resultado do projeto 'Inteligência estratégia para pequenos negócios rurais: agregação de valor e tecnologia executado pela Embrapa e Sebrae Nacional

Supervisão editorial

Selma Lúcia Lira Beltrão e Victor Rodrigues Ferreira

Revisão de texto

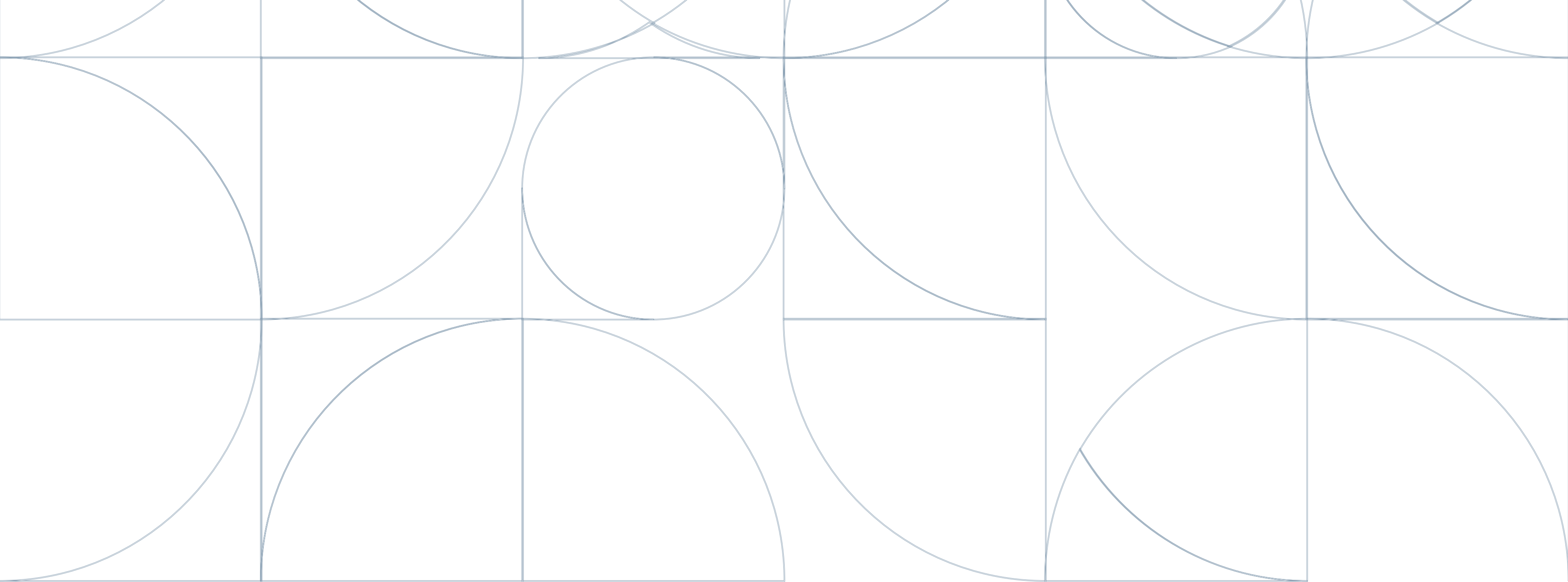
*Everaldo Correia da Silva Filho
Wyviane Carlos Lima Vidal*

Normalização bibliográfica

Iara Del Fiaco Rocha (CRB-1/2169)

Projeto gráfico e editoração eletrônica

Mitsuo Magalhães Motoshima (Matraca Comunicação Criativa®)



Embrapa

Parque Estação Biológica (PqEB)

Av. W3 Norte (final)

70770-901 Brasília, DF

Fone: (61) 3448-4433

www.embrapa.br

www.embrapa.br/fale-conosco/sac