

## Produto natural conserva qualidade comercial de manga por até 30 dias

Um composto de nome **dextrina**, formado a partir da degradação do amido, tem boa eficiência na conservação pós-colheita de manga da variedade **Tommy Atkins**. Em testes conduzidos por pesquisadores na Embrapa Semi-Arido, os frutos revestidos com soluções contendo este composto mantiveram sua qualidade comercial por até 30 dias; 20 sob condições de armazenamento em câmara fria e 10 em temperatura ambiente.

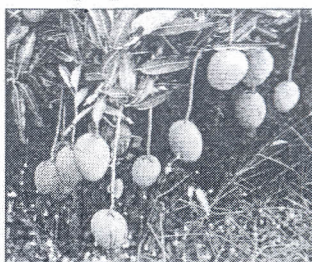
É um bom resultado, semelhante aos que são obtidos nas empresas exportadoras do Submédio São Francisco, afirma a pesquisadora **Maria Auxiliadora Coelho Lima**, que atua na área de **Fisiologia e Tecnologia Pós-Colheita da Embrapa Semi-Arido**. Nestas empresas, em geral, o tratamento complementar à refrigeração usado na conservação dos frutos é a cera, que contém aditivos sintéticos, alguns deles conferindo um forte odor durante a aplicação. Alguns estudos também indicam benefícios com a utilização do amido de mandioca, embora ainda não se tenha obtido um produto comercial que permitisse a formação de uma película uniforme na superfície dos frutos.

**Solúvel** - Nas avaliações realizadas a partir de 2006 no laboratório de Fisiologia Pós-colheita da Embrapa, a **dextrina** não apresentou nenhum destes problemas. Além disso, tem a qualidade de ser solúvel em água na temperatura ambiente. Portanto, basta dissolver na água que está pronta

para ser pulverizada sobre os frutos. O preparo do amido, por sua vez, requer o aquecimento da água até 70° C, em média, para sua dissolução, formando um gel. Esta necessidade de esquentar a água, no universo da grande quantidade de frutos que precisam ser tratados para ter prolongada sua vida útil até a ida ao mercado, requereria investimentos em tanques de aquecimento.

Auxiliadora Lima explica que tanto a cera, quanto o amido e a dextrina, são usados na forma líquida e aplicados nos frutos para formarem uma camada de revestimento que atua para limitar a perda de água do fruto e a entrada do oxigênio que acelera o amadurecimento, reduzindo a suscetibilidade à penetração de microorganismos. Desta forma, aumentam o período de conservação e, quando incluem uma substância lipídica (**óleo**) na sua composição, **intensificam o brilho da casca da manga, o que favorece a aparência das frutas durante sua exposição no mercado**. Esta operação é um dos principais procedimentos pós-colheita que valorizam a qualidade da fruta e demanda investimentos em recursos técnicos e desenvolvimento de materiais de baixo custo e mais eficientes em ampliar a vida útil da manga após colhida nos pomares, explica a pesquisadora.

**Conservação** - As mangas são frutas que os técnicos consideram climática. Isto porque, depois do aumento de produção de uma substância identificada como etileno, o processo de



amadurecimento se acelera muito e em aproximadamente sete dias, se não forem consumidas, apodrecem. Neste período, apenas com o transporte aéreo é possível colocar a fruta em boas condições comerciais em importantes mercados consumidores como o dos **Estados Unidos, o de países da União Européia e Japão**. Isto tornaria inviáveis as exportações por meio de navios que levam, em média, 15 dias para se deslocarem de portos no Nordeste para esses locais.

No Submédio São Francisco, maior área de exportação de manga do hemisfério Sul, grande volume de recursos é aportado em tecnologias para aumento de produção nos pomares. Mas, também, fortes investimentos são feitos na montagem de sofisticada infra-estrutura para tratamento de conservação, embalagem e armazenamento dos frutos colhidos. Até o ano passado, já eram contabilizados cerca de 22 grandes galpões, chamados de "packings houses" com equipamentos informatizados semelhantes a uma linha de montagem.

Em 2005, segundo estimativas da Associação dos Produtores Exportadores de Hortigranjeiros e Derivados do Vale do São Francisco - **VALEXPOR** - existiam na região cerca de 160.000 m<sup>2</sup> instalados, com um investimento realizado da ordem de US\$ 58,5 milhões.

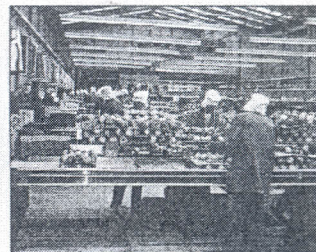
A capacidade frigorífica instalada nestes "packing houses" é de 68.200 m<sup>3</sup>, a um custo de US\$ 65,4 milhões.

Segundo Thalita Passos Ribeiro, estudante de Ciências Biológicas que participou dos estudos no Laboratório de Fisiologia Pós-colheita como bolsista da Fundação de Amparo à Ciência do Estado de Pernambuco - **FACEPE**, a dextrina tem um custo relativamente baixo, não representa qualquer risco à saúde dos consumidores e é eficiente na conservação dos frutos. É uma alternativa capaz de aumentar a produtividade do negócio da manga, ressalta.

Mais: **Maria Auxiliadora Coelho Lima** - [maclima@cpatsa.embrapa.br](mailto:maclima@cpatsa.embrapa.br) ou [www.cpatsa.embrapa.br](http://www.cpatsa.embrapa.br) - Tel. 87 3862-1711.

Agrofruit lança polpa de manga orgânica - A Agrofruit, empresa instalada na Zona da Mata/MG, traz ao mercado a polpa de manga orgânica, ideal para a fabricação de sucos, cremes de fruta, iogurtes, sorvetes e geléias. Todos os produtos que fornecem a matéria-prima são certificados pela Associação de Certificação Instituto Bloclínico (IBD).

## Porto de Itajaí: Exportação da safra de maçã tem alta de 68%



O Porto Municipal de Itajaí, além do título de maior exportador de congelados do Brasil, fecha o primeiro semestre como o maior porto escoador de maçã.

Itajaí enviou ao exterior 48% dos US\$ 64,7 milhões negociados pelos produtores nacionais até o mês de junho. O total de US\$ 30,8 milhões exportados através do Porto Municipal de Itajaí registrou um aumento de 68% na comparação do primeiro semestre de 2007 e 2006.

Dos seis estados brasileiros que exportam o produto, cinco utilizam os serviços do Porto Municipal de Itajaí. Santa Catarina, o maior exportador nacional de maçãs, escoou 68% da produção através de Itajaí. O estado catarinense totalizou US\$36,5 milhões negociados com o exterior enviando US\$ 24,9 milhões através de Itajaí. Os produtores catarinenses ampliaram em 106% o envio de maçãs pelo Porto Municipal de Itajaí.

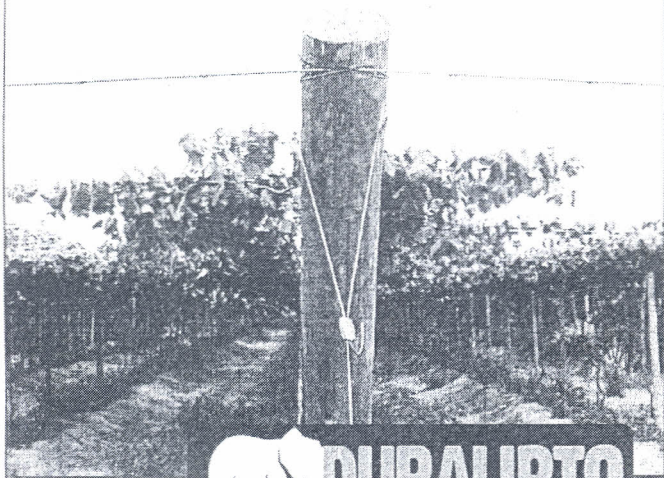
**O Reino Unido**, além de ser o maior importador de maçã brasileira através de Itajaí, também apresentou o maior crescimento. O total de US\$ 7,9 milhões no primeiro semestre de 2007 representou um crescimento de 333% sobre os US\$ 1,8 milhão negociados em 2006. Santa Catarina foi responsável por praticamente 99% das vendas para o Reino Unido.

A **Holanda** foi o 2º maior comprador de maçãs brasileiras através do Porto Municipal de Itajaí. O 1º semestre de 2007 somou US\$ 6,8 milhões em vendas para o país contra US\$ 5,2 milhões no mesmo período de 2006, um incremento de 30% nos negócios. Outro país europeu, a **Finlândia**, ocupou o 3º lugar em importações de maçãs brasileiras. O mercado finlandês totalizou US\$ 2,2 milhões em compra do produto no semestre. O estado catarinense foi responsável por 95% das vendas.

De acordo com o superintendente do Porto Municipal de Itajaí, Wilson Francisco Rebelo, os números solidificam a posição de Itajaí como grande pólo exportador de mercadorias congeladas e frigorificadas. "A maçã, por suas características, deve ser armazenada em câmaras frigorificadas a 0°, com controle de umidade entre 90 a 96%. Itajaí tem uma estrutura retroportuária perfeita para esse tipo de operação", esclarece Rebelo.

## O MOURÃO EXTRA RESISTENTE FEITO PRA DURAR

[www.duralipto.com.br](http://www.duralipto.com.br)



**DURALIPTO**

**EUCALIPTO IMUNIZADO EXTRA RESISTENTE**

Representante em Juazeiro e Petrolina

**VALEIDEAL REPRESENTAÇÕES**

Telefax: (74) 3611-8161 / (74) 9198-3997

**XX Congresso Brasileiro de Fruticultura**

**12 a 17/10/2008**

**Vitória/ES**