Tecnologia de ponta no setor de fruticultura reduz riscos à fruta, ao homem e ao ambiente - Sistema de resfriamento indireto com Glicol

A Dânica, líder em sistemas termoisolantes na América Latina, em parceria com **a Kalfritec**, continua implantando firmemente a tecnologia para armazenamento, conservação e resfriamento de frutas através do sistema de resfriamento indireto **com Glicol.** Trata-se de solução de água com álcool atóxico que garante segurança total às pessoas, as frutas e ao meio ambiente, além de proporcionar ao produto armazenado condições ideais de estocagem.

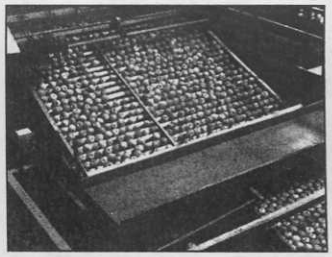
As primeiras obras com esta tecnologia foram construídas em 2004/2005 para a **Sanjo e Júlio Flores, em São Joaquim (SC), e a Pomesul, em Bom Retiro (SC).** Já para a safra de 2006/2007, o sistema foi utilizado na **Dalaio Agropastoril, de Vacaria (RS),** importante produtor gaúcho de maçã. As informações são de Luís Ernesto Krause, gerente de Vendas Dânica.

Nos sistemas tradicionais, a refrigeração é feita com amônia, gás altamente tóxico, que em caso de vazamento, pode trazer sérios prejuízos a saúde humana, a fruta e ao meio ambiente. **O Glicol** já é utilizado há muitos anos na Europa, principalmente na **Itália**, pólo importante da produção de maçãs naquele continente. A utilização do **Glicol** deverá ser muito importante para a negociação com o mercado externo, extremamente exigente quando se trata de segurança e qualidade no manuseio, conservação e armazenagem dos produtos in natura. Além disso, a contratação de seguros para os armazéns é facilitada, inclusive com a redução de custos sendo possível em razão da maior segurança existente.

Krause disse ainda que para garantir a assistência técnica a seus clientes, a **Dânica conta com a parceria da Kalfritec,** empresa que atende o mercado de maçãs no Brasil com soluções em atmosfera controlada e equipamentos de controle eletrônico às câmaras e que possui acordo de cooperação técnica com a empresa italiana Isolcell, líder mundial neste segmento.

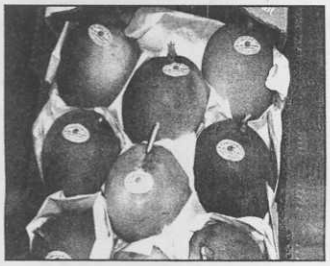
Sempre a frente nas inovações tecnológicas do mercado, **a Dânica** foi pioneira na implantação do sistema de atmosfera controlada para maçãs em 1979. Em 1984 foi responsável pela construção da 1ª câmara inteligente do país (controles eletrônicos que mantém o ambiente em condições adequadas). Esta tradição de busca de melhores tecnologias fortalece a sua credibilidade e garante a liderança em sistemas termoisolantes na América Latina.

Maçã safra recorde - Diferente das safras anteriores, este ano os produtores esperam bater todos os recordes na colheita da maçã, tanto em quantidade quanto em qualidade. A produção chegou a marca de 1 milhão de toneladas, aproximadamente 50% acima da safra 2005/2006, que foi de 650 mil toneladas. A qualidade também deve ser superior a verificada na fruta comercializada na safra passada. O resultado esperado se deve, por enquanto, as condições climáticas favoráveis no período da floração e formação de frutos.



A qualidade da fruta, aliada as condições especiais de armazenagem e conservação, estão fazendo o Brasil migrar de país importador para exportador de maçãs, principalmente para o mercado europeu e asiático. Atualmente, cerca de 70% da produção é vendida para o mercado interno. A expectativa da safra recorde tem animado o mercado de insumos, instalações frigoríficas e produtores.

Pesquisa com manga irradiada no Vale do São Francisco



A irradiação de manga com pequenas doses de radiação gama é uma técnica em uso na Índia e, brevemente, no México para tratamento quarentenário de pragas como a mosca-das-frutas.

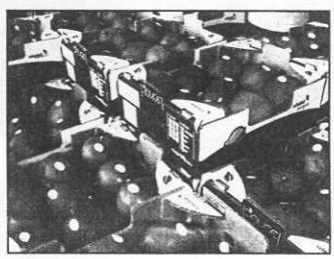
No final de julho, no auditório do **BGMA, Centro de Convenções de Petrolina-PE,** pesquisadores da Embrapa Semi-Árido organizaram um evento sobre os "Avanços no mercado internacional de manga irradiada". Técnicos brasileiros de instituições de pesquisas com energia nuclear na agricultura, da iniciativa privada e do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (United States Department of Agriculture - USDA) e da Nordion do Canadá, ministraram palestras.

O tratamento mais usual para **controle de moscas-das-frutas** consiste na imersão da manga em água quente submetida a uma carga térmica de 46,1°C por 75 min **(frutas com peso abaixo de 420g)** ou 46,1°C por 90 min **(frutas com mais de 420g).** Este procedimento, embora admitido pela legislação fitossanitária dos EUA, pode comprometer a qualidade dos frutos. Com a irradiação, o tratamento tem a mesma eficiência sem contudo afetar a qualidade do fruto, explica Joston Simão Assis, da Embrapa e um dos coordenadores do evento.

Seguro - No México, principal concorrente do Brasil no abastecimento de manga para o mercado americano, está em fase de construção um equipamento de irradiação de grande porte para tratar a produção de manga do país destinada à exportação. Autoridades dos dois países devem formalizar em breve um instrumento legal para consolidar protocolo que normatiza a irradiação.

Países da Ásia, principalmente a Índia, já tem estabelecido este protocolo e exporta manga tratada com esta técnica para o mercado dos Estados Unidos, segundo o pesquisador.

A agência federal americana que fiscaliza e regulamenta alimentos e remédios, Food and Drug Administration – FDA, além do USDA, permitem a comercialização no país de manga irradiada.



No Vale do São Francisco, há cinco anos o Instituo de Pesquisas Energética e Nucleares/IPEN – de São Paulo, Comissão Nacional de Energia Nuclear – CNEN, Centro Regional de Ciências Nucleares (CRCN) – de Recife, a Embrapa Semi-Árido e a **VALEXPORT** estudam o processo de irradiação de mangas com o propósito de oferecer outra alternativa ao tratamento hidrotérmico da manga e atender a esta barreira fitossanitária imposta pelo mercado norte-americano, explica Joston.

O evento que aconteceu em Petrolina reuniu produtores de manga e autoridades sanitárias dos estados da Bahia e Pernambuco. É um momento de atualizar os produtores com relação ao estado tecnológico dos países concorrentes, e debater a viabilidade de utilização desta tecnologia para não perder a competitividade no mercado internacional.

Contatos: Joston Simão Assis – pesquisador - joston@cpatsa.embrapa.br - Marcelino Ribeiro – jornalista; marcelrn@cpatsa. embrapa.br - Embrapa Semi-Árido – 87 3862 1711.

III Papaya Brasil
6 a 8/11/2007 - Vitória/ES

8º Simpósio Internacional de Frutas de Clima Temperado nos Trópicos e Subtrópicos
21 a 25/10/07 - Florianópolis/SC

Expofruit - 4 a 6/10/2007
Mossoró/RN

Leia e Assine o JF e concorra à viagem para Fortaleza. www.jornaldafruta.com.br