

Quinta-feira, 29 de dezembro de 2011

**Notícias**

**Agropecuária**

Agropecuária

Cultura

Economia

Educação

Esporte

Eventos

Gastronomia

Geral

Jurídica

Moda e Beleza

Política

Saúde

Tecnologia

**Canais**

Artigos

Colunistas

Piadas

**Serviços**

Contato

Imprensa

Usuários



Recursos Genéticos e Biotecnologia

**DE ZOTTI**  
COMUNICAÇÕES



Quarta-feira, 28 de dezembro de 2011

**Fonte:** Ana Luiza B. Viegas

Contato: [ana.viegas@cpact.embrapa.br](mailto:ana.viegas@cpact.embrapa.br)

## Conservando a qualidade nas pequenas frutas

Rufino Fernando Flores Cantillano  
Pesquisador da Embrapa [Clima](#) Temperado  
[Fernando.cantillano@cpact.embrapa.br](mailto:Fernando.cantillano@cpact.embrapa.br)

**Pesquisas** em alguns países produtores de frutas, como o Chile, Argentina e Espanha, sugerem que a exposição da fruta com um grau de maturação adequado pode aumentar as vendas nos supermercados, deixando os consumidores mais satisfeitos, pagando melhores preços e aumentando o lucro do comerciante.

Entretanto, não é o que normalmente se vê nos locais de venda de frutas. Às vezes as frutas se apresentam demasiado "verdes" (com falta de maturação), portanto com falta de cor característica, pouco sabor (doçura) e **aroma**. Os comerciantes argumentam que fazem isso, pois a fruta colhida mais "verde" dura mais na gôndola do supermercado. As frutas com falta de maturação permanecem por mais tempo na gôndola e finalmente terminam apodrecendo, o que aumenta as perdas e os custos. O consumidor não fica satisfeito e não repete a compra. Um bom manejo da maturação necessita de uma boa gestão profissional em toda a cadeia de produção e distribuição.

Três etapas são importantes a seguir:

- Melhorar o ponto de colheita

O comerciante deve se articular com o produtor (e este com seu técnico), para ajustar melhor o ponto de colheita, de tal forma que sua fruta tenha uma vida útil aceitável no transporte e distribuição, mas conservando ao máximo sua qualidade. Os critérios de colheita utilizados normalmente levam a colher fruta com falta de maturação. É importante considerar que os açúcares e outros compostos que dão o **sabor** são sintetizados nos últimos estádios de maturação.

- Transporte adequado

Algumas técnicas de embalagem e transporte diminuem a degradação da fruta em trânsito, reduzindo a perda da umidade e a respiração, fatores que estão diretamente relacionados com a vida útil da fruta. Entre elas estão as embalagens plásticas, uso de atmosfera modificada, atmosfera controlada, absorvedores de etileno etc.

- Maturação antes da venda

Em determinadas frutas e situações, a maturação antes da venda, como a climatização (bananas) e desverdecimento (citros), realizada em câmaras especiais pode melhorar a qualidade da fruta, atuando sobre o desenvolvimento da cor, suculência e sabor na hora do consumo. Neste caso é importante o grau de **controle** sobre o etileno, sua concentração, tempo de exposição, temperatura e umidade.

A observação dessas etapas no manejo da qualidade, na cadeia integrada produção-distribuição, permitirá oferecer ao consumidor frutas de alta qualidade prontas para o consumo, 'fidelizando' a clientela. Com isso ganham produtores e comerciantes, deixando o consumidor satisfeito.