

Maracujazeiro no Rio de Janeiro

O desafio da cadeia produtiva do maracujá no Estado do Rio de Janeiro é consolidar a inovação tecnológica nas regiões Norte e Noroeste Fluminense e Baixadas Litorâneas, pois estas apresentam grande potencial de produção e agroindustrialização.

A Embrapa Agroindústria de Alimentos atua de forma integrada com diversos segmentos dessa cadeia produtiva para atender as demandas que começam no campo, afetam a agroindústria e atingem o consumidor.

Panorama

Hoje, a indústria de suco e polpa de maracujá necessita de uma produção de 50 mil toneladas de frutas/ano. Sem este volume, os empresários recorrem à importação de frutos de outros Estados com custos elevados e baixa qualidade.

Como 70% da fruta é composta por casca e semente, isto representa um passivo ambiental de grande impacto. Por ano, são gerados cerca de 35 mil toneladas de sementes e cascas.



Coordenação



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



Embrapa Agroindústria de Alimentos

Pesquisador Sérgio Cenci (cenci@ctaa.embrapa.br)

Líder do Projeto Inovação Tecnológica no Arranjo Produtivo do Maracujá

(21) 3622 9641 ou 3622 9600

Outras informações: www.aplmaracuja.com.br

Parceiros



Programa Frutificar



Projeto Inovação Tecnológica no Arranjo Produtivo do Maracujá: desafios e oportunidades no Estado do Rio de Janeiro



Agroindústria de Alimentos

Novas cultivares

O sucesso dos cultivos de maracujazeiro passa por uma boa associação copa/porta-enxerto que apresente resistência às doenças de solo e colo da planta com variedades de copa também resistentes às doenças que afetam a parte aérea. Somando-se a isto, espera-se alta produtividade e qualidade da fruta.

Cultivares desenvolvidas pela Embrapa Cerrados como a BRS Gigante Amarelo, BRS Ouro Vermelho e BRS Sol do Cerrado demonstraram boa produtividade e tolerância e/ou resistência às principais doenças.

Novos produtos

- ✓ A casca do maracujá é rica em fibras e pectina e seu beneficiamento adequado gera uma farinha nutritiva para consumo humano.
- ✓ Das sementes extrai-se um óleo valioso para as indústrias de cosméticos (hidratantes e sabonetes) e fármacos (cicatrização de feridas).
- ✓ A torta resultante da prensagem da semente é rica em proteína e fibras e está sendo estudada para uso como ingrediente em pães e biscoitos.
- ✓ A secagem adequada da semente a torna interessante para a indústria de alimentos que a incorpora em doces como sorvetes e mousses.

Transferência de Tecnologia

Difundir e transferir as soluções tecnológicas para produtores e agroindústrias é a nova proposta da equipe. Isto passa por questões de capacitação, comunicação, adoção de novas cultivares, manejo da cultura, aproveitamento de resíduos das agroindústrias e elaboração de produtos de alto valor agregado derivados da semente e da casca.

Estratégias de ação

Desde 2009, com apoio do CNPq, mais de 40 pesquisadores e técnicos de diferentes áreas trabalham pela promoção do Arranjo Produtivo Local do Maracujá na Região Norte do Estado. A iniciativa diagnosticou oportunidades e pontos críticos que ajudaram a desenhar estratégias de capacitação para produtores e técnicos, adoção de novas cultivares e implementação de uma agroindústria de extração de óleo da semente do maracujá. Esta foi financiada pela FAPERJ, contou com apoio da prefeitura de Bom Jesus de Itabapoana, a coordenação da Embrapa Agroindústria de Alimentos mais a parceria com a Universidade Estadual do Norte Fluminense (UENF).

Prêmios

A metodologia de trabalho e os resultados já alcançados tem sido reconhecidos e por isso a equipe já conquistou o Prêmio Brasil de Engenharia (2011), o Prêmio Peter Muranyi (2011) e o Prêmio Sesi de Inovação (Rio de Janeiro/2012).

