



Agroindústria do imbuzeiro: **maior renda para as comunidades**

O técnico Nilton de Brito Cavalcanti, da Embrapa Semiárido, há mais de duas décadas realiza pesquisas com imbu, como prefere chamar a espécie nativa da Caatinga. Ao longo desse tempo, reuniu um grande acervo de informações, que detalham o crescimento vegetativo e a produção das plantas, além das que foram recolhidas em estudos de cadeia produtiva e do potencial agroindustrial.

Com base nessa experiência, Nilton faz uma conta interessante e a usa, costumeiramente, nas palestras e cursos feitos para agricultores, profissionais de assistência técnica e extensão rural e secretários de agricultura.

Segundo ele, uma planta de imbuzeiro adulta pode produzir cerca de 300 kg de frutos/ano. Se, como acontece com o extrativismo, são comercializados in natura, ao valor de R\$ 0,25/kg, geram uma renda de R\$ 75,00/planta/ano. Contudo, ao ser transformado em geleia, é possível processar quantidade equivalente a 720 potes de

125 g, que, vendido a R\$ 2,50 cada pote, permite uma renda de R\$ 1.800,00.

Se a opção for produzir doce, é possível obter 210 kg de polpa, ou 630 potes de 250 g de doce, que, vendidos a R\$ 2,50/pote, geram R\$ 1.575,00. Mas essa mesma quantidade de polpa resulta em 2.100 pacotes de 100 g/cada, que podem ser vendidos a R\$ 1,05 e retornar R\$ 2.205,00. Essas são decisões que os produtores, em associações, podem tomar para obter maiores lucros.

Nilton chegou a esses dados após um estudo da cadeia produtiva do imbuzeiro. Acompanhou a valorização que o fruto vai recebendo desde o momento em que é colhido e vendido nas margens de estrada até os vários circuitos de comercialização (atravessadores, supermercados, ambulantes) e as formas de processamento por que passa em lanchonetes, delicatessens, restaurantes e hotéis.

Por isso, defende que a agroindústria do imbuzeiro é uma das principais iniciativas de convivência com o

Semiárido. A possibilidade de instalação de pequenas estruturas de processamento em comunidades, e vinculadas a políticas públicas de âmbito municipal, estadual ou federal, pode garantir fonte importante de renda e trabalho para os agricultores e suas famílias, durante todo o ano.

Para ele, um exemplo bem-sucedido é a experiência de mais de 20 anos do ProCUC, nos municípios baianos de Uauá, Curaçá e Canudos. A organização dos agricultores nas comunidades, a qualidade e a competência gerencial fizeram dos seus doces, geleias e polpas produtos de exportação para diversos mercados no Brasil e na União Europeia.

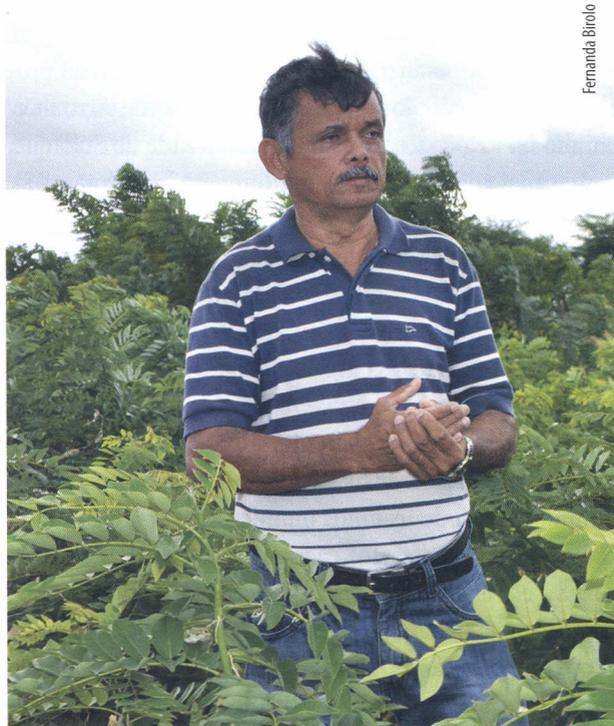
Segundo Nilton, os frutos podem ser transformados em polpa e armazenados por mais de um ano. Desse modo, os agricultores dispõem de matéria-prima para movimentar a pequena fábrica após o período da safra, que acontece nos meses de chuva. Assim, “dispõem de fonte de renda mesmo na seca”, afirma.

A qualidade sanitária dos produtos pode ser obtida com recursos simples e baratos. No caso dos frutos, é preciso usar concentrações de cloro que variam entre 10 a 70 ppm, com tempo de imersão de 15 a 30 mi-

nutos. “Frutos colhidos, ao invés de catados no chão, onde as incrustações em sua superfície são poucas, devem receber baixas concentrações com um tempo reduzido. Para frutos colhidos no chão, devem ser utilizadas as maiores concentrações de cloro, por maior tempo”, explica.

Outro fator importante no processamento de doce com polpa armazenada em temperatura ambiente é o controle do pH, o qual deve estar sempre entre 2,5 a 3,5, tais valores inibem o desenvolvimento de microorganismos patogênicos, entre os quais, a bactéria que provoca o botulismo.

Segundo Nilton, incentivar a agroindústria do imbuzeiro tem consequências importantes na conservação do Bioma Caatinga, que tem sido afetado por desmatamentos indiscriminados e a reduzida incidência de plantas novas na vegetação nativa. “A percepção dos benefícios da preservação do imbuzeiro para as comunidades pode vir a estimular iniciativas como preparação de mudas enxertadas ou não com o objetivo de revegetar esse ambiente”, afirma Nilton de Brito. ♦



Fernanda Birolo

Umbuzeiro do Alberto



Marcelino Ribeiro

Fruto do Umbuzeiro