

Selecione o idioma ▼



Usuário

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

SOBRE AS FRUTAS

Fórum
Dados Econômicos
Informações Nutricionais
Informações Técnicas
O poder de cura das frutas
Receitas

CANAL TODA FRUTA

Notícias
Eventos
Lançamentos
Oportunidades & Negócios
Revistas
Associações e Cooperativas

INSTITUCIONAL

Quem Somos
Consultoria
Viveiros
Divulgação
Perguntas e Resposta
Quero Anunciar

CONTATO

Localização
Fale Conosco

ENQUETE

Ente as seguintes seções do Todafruta, qual você acha mais interessante?

- ☐ 1) O que você procura?
- ☐ 2) Fórum
- ☐ 3) Notícias e matérias
- ☐ 4) Enquete
- ☐ 5) Banners das empresas
- ☐ 6) Todas
- ☐ 7) Nenhuma das anteriores

VOTAR RESULTADOS

O QUE VOCÊ PROCURA?

ENTREVISTA SOBRE PRODUÇÃO DE PÊSSEGO NA BRASIL COM O DR. NEWTON ALEX MAYER

03/10/2014 - Todafruta

Dr. Newton Alex Mayer
EMBRAPA Clima Temperado
alex.mayer@embrapa.br

O Todafruta teve o prazer de entrevistar o Dr. Newton Alex Mayer durante o Congresso Brasileiro de Fruticultura, que foi realizado no mês de agosto de 2014 na cidade de Cuiabá, MT. O Dr. Mayer é pesquisador da EMBRAPA Clima Temperado e desenvolve pesquisas com frutíferas de caroço, nas áreas de ecofisiologia, propagação, seleção e avaliação de porta-enxertos clonais.

TODAFRUTA: Pode nos comentar sobre a importância da produção, comercialização e processamento de pêssego no Brasil?

ALEX MAYER: Segundo os dados da safra de 2012, apresentados pela FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura), a produção mundial de pêssegos e de nectarinas foi de 21.083.151 toneladas em área colhida de 1,5 milhões de hectares. A China, centro de origem do pessegueiro, foi responsável por 57 % de produção mundial e o Brasil, com 19.200 hectares cultivados, contribuiu com 1,1 % da produção mundial. No Brasil, as áreas cultivadas com pessegueiro destinam-se, predominantemente, para o mercado de fruta fresca, destacando-se a Serra Gaúcha, o Vale do Rio do Peixe em Santa Catarina e o interior do Estado de São Paulo (especialmente as microrregiões de Paranapanema, Atibaia e Guapiara) como as regiões de maior expressão em volume de produção. Por ser uma fruta sazonal, o Brasil necessita importar pêssegos in natura (aproximadamente 13.000 t/ano) de países do hemisfério norte para suprir a demanda na entressafra, principalmente entre abril e setembro. A região de Pelotas, no Rio Grande do Sul, é a principal região brasileira produtora de pêssegos para o processamento, com aproximadamente 5 mil hectares cultivados e onde encontram-se 12 indústrias em atividade. O principal produto desta região são as compotas de pêssego em lata e, anualmente, são produzidas entre 40 e 60 milhões de latas, destinadas quase totalmente ao mercado nacional.

TODAFRUTA: Pode indicar quais são os principais pontos fortes da produção de pêssego no Brasil?

ALEX MAYER: O Brasil é privilegiado pela sua diversidade de microclimas e de tipos de solos. Esta condição possibilita produzir pêssegos em escala comercial desde a região de Pelotas-RS (32° 33' S) até as regiões do Sul de Minas Gerais e Serrana do Espírito Santo (20° S), em altitudes que variam desde 50m até 1.300m acima do nível do mar. Essa diversidade edafoclimática, a existência de mais de uma centena de cultivares lançadas pelos programas de melhoramento genético brasileiros e o crescimento do mercado interno brasileiro (crescimento da população, da economia e do poder de compra das pessoas) são os principais pontos fortes. Pêssegos minimamente processados, em saladas de frutas, liofilizados, sucos, néctares, sorvetes e iogurtes a base de pêssegos ainda é um mercado pouco explorado no Brasil e, portanto, uma excelente oportunidade para a diversificação do setor.

TODAFRUTA: Quais seriam os principais limitantes da produção de pêssego no Brasil?

ALEX MAYER: Como o pessegueiro é cultivado em microrregiões bastante diferentes entre si (especialmente com relação à posição geográfica, clima, solo, infra-estrutura no meio rural, acesso a informação por parte dos fruticultores, etc...), os problemas e as limitações também são bastante diferentes e devem ser considerados para cada microrregião em particular. Entretanto, como regra geral, as pragas (mosca-das-frutas e mariposa-oriental), as doenças (podridão-parda, ferrugem e os fitonematóides), as poucas opções de agroquímicos registrados para a cultura do pessegueiro, a ineficiente fiscalização dos viveiros e dos produtos ofertados aos mercados são os principais limitantes de ordem técnica. As condições climáticas às vezes são aliadas, porém, muitas vezes também limitam a produção (ventos, geadas tardias, granizos, secas ou excesso de chuvas). Paralelo a isso, a infra-estrutura insatisfatória no meio rural, como estradas, energia elétrica, acesso a internet, serviço médico, de segurança pública e de transporte também deixam muito a desejar, o que provoca, de forma direta e indireta, o êxodo rural e a falta de mão-de-obra nos pomares. Essa falta de mão-de-obra, aliada aos elevados preços para importação de máquinas para mecanizar as operações nos pomares e a logística necessária na cadeia de frio para distribuição de frutas in natura, provavelmente, são os maiores limitantes para a produção e comercialização de pêssegos no Brasil. Assim, em minha opinião, as principais limitações e entraves na produção de pêssegos e expansão do cultivo no Brasil não são de ordem técnico-agronômicas.

TODAFRUTA: Quais seriam os principais avanços tecnológicos obtidos no Brasil para a produção de pêssego?

ALEX MAYER: Os programas brasileiros de melhoramento genético, iniciados na década de 1950, disponibilizaram aos fruticultores mais de uma centena de cultivares que foram lançadas, principalmente, pelo Instituto Agrônomo de Campinas e pela Embrapa Clima Temperado. Desta forma, dependendo das condições de microclima e das características das cultivares, é possível produzir pêssegos no Brasil desde meados de agosto (região centro-norte do Estado de São Paulo) até o mês de fevereiro ou março (Rio Grande do Sul), entretanto, a produção nacional concentra-se entre outubro e dezembro. Essa expressiva contribuição do melhoramento genético torna o Brasil uma das principais referências para cultivares de pessegueiro com baixa exigência em frio, que podem variar desde 400 horas anuais (temperaturas $\leq 7,2^{\circ}\text{C}$) até menos de 50 horas anuais, o que também têm contribuído com os programas de melhoramento genético em outros países. Um exemplo marcante dos avanços técnicos obtidos com a cultura no Brasil é a possibilidade de colheita de algumas cultivares a partir da segunda quinzena de agosto, na microrregião de Jaboticabal-SP, que dispõe de apenas 18 horas de frio/ano (média histórica). Além disso, com o adequado manejo das plantas e uso de técnicas auxiliares, é possível manipular o período de colheita de uma cultivar dentro de um período de dois meses, visto que a floração não é tão dependente do acúmulo de frio, mas sim da época de poda e do uso de reguladores vegetais. Essas tecnologias poderão viabilizar a expansão da cultura do pessegueiro no Brasil para latitudes ainda menores do que 20 °S.

TODAFRUTA: Você já visitou vários países e conheceu como é que é produzido, comercializado e processado o pêssego. Entre os avanços que você já observou, quais poderiam ser implementados no Brasil?



ALM Agronegócio

Projetos e Consultorias.
A maior empresa do
Crédito Rural

○ ○

Agricultura de Pre

PRO SOLUS - Liderança
absoluta em monitores
de plantio! Adquira o seu

○ ○

Desenvolva Músculo Hoje

Quer Mais Músculos? 1
Dica Para Ganho De
Músculos

○ ○

ALEX MAYER: Nos países onde a cultura do pessegueiro tem maior importância econômica e é altamente tecnificada, os custos com mão-de-obra, em geral, são bastante elevados. Assim, para que a atividade seja rentável economicamente, é necessário alta produtividade, uso de mudas de qualidade e de máquinas para otimizar as principais operações nos pomares (poda, raleio, pulverizações, colheita, classificação e embalagem). A falta de mão-de-obra já é uma realidade no Brasil e, portanto, a mecanização das principais práticas culturais é uma necessidade urgente. Para regiões com menores chances de geadas e onde a topografia permita, o raleio físico de flores com máquinas é uma operação que poderia ser testada e implementada nos pomares. Tesouras automáticas de poda, máquinas de poda, roçadeiras retráteis e máquinas para colheita, classificação e embalagem também poderiam ser importadas e utilizadas. Diversas opções de máquinas existem no mercado internacional, entretanto, os custos de importação e impostos ainda são bastante elevados. Esses custos poderiam ser diluídos, no caso de compras em conjunto. Sistemas modernos de certificação e de rastreabilidade já são realidade em diversos países, sendo devidamente fiscalizadas e identificadas com selos. Nos Estados Unidos, pomares tradicionais possuem sua própria página na internet, onde são disponibilizadas diversas informações, como histórico familiar, fotos, receitas, cultivares, principais cuidados na produção e até vendas de pêssegos in natura ou produtos processados pela internet, com entrega em qualquer local do país. Alguns pomares possuem seu próprio ponto de venda às margens das rodovias, o que elimina os atravessadores, maximiza os lucros dos produtores e possibilita a oferta de frutos recém colhidos - os chamados "amadurecidos na planta" - de alta qualidade. Nesses mercados de beira-de-estrada, os pêssegos in natura são ofertados em sacolas de papel (aproximadamente 2 kg), dispensando o uso de embalagens plásticas, madeira ou isopor. Estes são apenas alguns exemplos de práticas ou sistemas de produção e comercialização ainda muito pouco adotados na persicultura brasileira.

TODAFRUTA: Qual é a sua apreciação quando compara o pêssego produzido no Brasil com pêssegos de outros países?

ALEX MAYER: Em algumas microrregiões brasileiras, verifica-se que a produtividade ainda é muito baixa (inferior a 10 t/ha). Assim, apesar de serem utilizados as cultivares e copas mais indicados para aquela determinada microrregião, muitas vezes o seu potencial produtivo não se manifesta totalmente. Evidentemente que as condições climáticas exercem grande influência na produção e, muitas vezes, são imprevisíveis. Entretanto, práticas inadequadas de preparo do solo, fertilização sem critérios, desconhecimento do material utilizado como porta-enxerto, ausência de irrigação, poda errada ou em época inadequada, monitoramento de pragas e doenças deficiente ou inexistente são apenas alguns fatores que interferem na produção e na qualidade, mas que podem ser controlados e manipulados pela assistência técnica e pelos produtores. Em geral, verifica-se que a baixa adoção de tecnologias na cultura está diretamente relacionada aos baixos preços das terras, que por sua vez têm menor valorização por estarem distantes de grandes centros urbanos. Assim, embora os preços das terras e da mão-de-obra sejam bastante elevados em países como Estados Unidos, Chile, Espanha, Itália e outros países tradicionais produtores de pêssegos, a persicultura é economicamente rentável porque os produtores estão bem organizados em grupos, recebem a devida assistência técnica, os pomares são altamente produtivos e bem mecanizados e o mercado consumidor (com alto poder de compra) paga por todo esse esforço.

TODAFRUTA: O que deveria ser feito para aumentar o consumo de pêssego no Brasil, seja como fruta fresca ou processada?

ALEX MAYER: O consumidor brasileiro de frutas frescas está cada vez mais exigente e, naturalmente, faz as suas escolhas no momento da compra, nos supermercados, nas feiras livres ou fruteiras. Ou seja, as frutas frescas ou processadas também competem entre si, pela preferência do consumidor. O consumo de pêssegos (in natura ou processados) precisa ser mais estimulado, com mais divulgação na mídia (televisão, revistas, jornais e internet), demonstrando-se suas propriedades nutricionais, funcionais, formas alternativas de preparo, novas receitas, etc... Imagino que as associações de produtores de pêssego deveriam organizar uma página na internet, juntamente com instituições de pesquisa e de assistência técnica, para divulgação do pêssego, a exemplo do website "Tudo sobre pêssego", disponível em: <http://www.clemson.edu/extension/peach/>. Outras duas importantes formas de divulgação do pêssego são as degustações nos pontos de venda (supermercados, feiras ou fruteiras) e seu uso na merenda escolar, as quais são muito pouco adotadas no Brasil. Leis municipais poderiam perfeitamente prever a inclusão do pêssego e de seus produtos nas escolas, pois, além de ser um excelente alimento, é também uma excelente forma de propaganda. Para exemplificar, podemos fazer alguns cálculos: só nos municípios brasileiros onde existe produção comercial de pêssegos, se houver a oferta de um pêssego/estudante da rede municipal/semana, no período da safra (exemplo: 2 meses), qual seria o volume necessário para atender a esta demanda? Quantos hectares a mais teriam de ser cultivados no município? Quais seriam os ganhos sociais, mantendo-se os persicultores nas suas propriedades? E os ganhos com a saúde das crianças, através desse consumo? Qual seria o volume de suco ou néctar de pêssego necessário para atender a demanda das escolas municipais de apenas 50 municípios brasileiros, ofertando-se o produto uma vez por mês? Existiria produção nacional para atender a esta demanda? Exemplos de sucesso já existem em alguns municípios, onde o suco de uva e as maçãs frescas são ofertados na merenda escolar.

TODAFRUTA: Gostaria fazer algum comentário adicional ou alguma recomendação?

ALEX MAYER: É importante enfatizar que a persicultura é uma atividade econômica, ou seja, precisa gerar lucros aos persicultores para que estes continuem na atividade. Caso contrário, estes mudarão de cultura ou irão migrar para as cidades. Diversas são as tecnologias disponíveis para aumentar a produtividade e preservar a qualidade das frutas, porém, muitas vezes, essas informações não chegam aos produtores, por diversas razões. Acredita-se que o aumento da produtividade dos pomares, da mecanização nos tratamentos culturais, na colheita, na classificação e na embalagem, a assistência técnica mais atuante e a venda direta de frutas frescas de alta qualidade ao consumidor final são caminhos necessários a serem percorridos para a sustentabilidade econômica e social da persicultura no Brasil.

O Todafruta agradece a colaboração do Dr. Newton Alex Mayer e disponibiliza o seu e-mail para aquelas pessoas interessadas em consultar ou perguntar-lhe sobre este interessante tema alex.mayer@embrapa.br

Envie essa notícia para um amigo.

Seu nome:

Seu e-mail:

Enviar

Nome do amigo:

E-mail do amigo:

Mensagem(opcional):

COMENTÁRIOS

Deixe seu comentário

Nome:

E-mail:

Comentário:

Enviar

0 comentário(s):

INSTITUCIONAL

Quem Somos
Consultoria
Divulgação
Perguntas e Resposta
Quero Anunciar

CANAL TODA FRUTA

Notícias
Eventos
Lançamentos
Oportunidades & Negócios
Revistas
Associações e Cooperativas

SOBRE AS FRUTAS

Fórum
Dados Econômicos
Informações Nutricionais
Informações Técnicas
O poder de cura das frutas
Receitas

CONTATO

Localização
Fale Conosco