



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Agrosoft Brasil

Data: 01/11/2011

Link: <http://agrosoft.com/agropag/219738.htm>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Modelo auxilia escolha de abacaxi para comercialização

Modelo auxilia escolha de abacaxi para comercialização



Pesquisa da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da Universidade de São Paulo (USP), em Piracicaba, avaliou as características do abacaxi Smooth Cayenne, única variedade da fruta produzida no Estado de São Paulo, no momento da sua comercialização no mercado atacadista. O estudo da engenheira de alimentos Fabiane Mendes da Câmara avaliou as características do abacaxi, considerado o mais valorizado do mercado em dia de coleta, relacionando-as com medidas sensoriais e propõe um modelo de determinação do ponto de colheita pelo produtor, com parâmetros de fácil medição nas frutas.

O abacaxi Smooth Cayenne foi coletado semanalmente no Entrepasto Terminal de São Paulo (ETSP) da Companhia de Entrepastos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo (Ceagesp) entre outubro de 2007 e fevereiro de 2009, nos 12 maiores atacadistas, responsáveis por mais de 60% do volume de comercialização no período. As infrutescências consideradas "mais valorizadas" foram levadas ao Laboratório de Análises Químicas e Físicas do Centro de Qualidade em Horticultura da Ceagesp para caracterização por meio de medidas não destrutivas (avaliação visual da coloração da casca; tamanho: massa, comprimento e medida da circunferência dos terços apical, mediano e basal) e destrutivas (avaliação visual da translucidez da polpa; firmeza da polpa, teor de sólidos solúveis, acidez titulável, pH, relação entre o teor de sólidos solúveis e a acidez titulável).

A pesquisa demonstrou que o mercado atacadista considera "mais valorizados" os frutos com maior tamanho e que a melhor época de compra do Smooth Cayenne em relação ao sabor são os meses novembro e dezembro. Comparando o cultivar Smooth Cayenne de Minas Gerais e de São Paulo, observou-se que os abacaxis mineiros apresentam, em média, maior teor de sólidos solúveis e maior acidez titulável, entretanto, os abacaxis paulistas em média são mais firmes que os mineiros. Não foi possível estabelecer uma boa correlação entre as características internas e externas do abacaxi, ou seja, a avaliação em relação aos aspectos qualitativos de sabor exige a utilização de medidas destrutivas.

A pesquisa desenvolveu um modelo de regressão logística em que a variável resposta indica a probabilidade de um abacaxi ser "saboroso" ou não. O modelo, que utilizou as variáveis teor de sólidos solúveis, circunferência da base, comprimento da coroa e firmeza, mostrou efeito significativo para os abacaxis Smooth Cayenne colhidos no segundo semestre.

COMERCIALIZAÇÃO

O estudo relata que no ETSP da Ceagesp, o abacaxi é a décima fruta em volume de comercialização. O volume de abacaxi no ETSP cresceu de 30 mil toneladas em 1998, para 100 mil toneladas em 2010, e a proporção entre as duas principais variedades mudou drasticamente, no mesmo período, com grande desvantagem para a variedade Smooth Cayenne, quando comparada à variedade Pérola.

"As principais regiões de produção do abacaxi Smooth Cayenne estão geograficamente muito mais próximas do ETSP, comparadas às regiões de produção do Pérola, variedade produzida nas regiões norte e nordeste do Brasil", explica a pesquisadora. Entretanto, ela ressalta que "a relação entre o volume de comercialização do Smooth Cayenne e do Pérola de 4,5 vezes em 1998, caiu para 0,50 em 2010, passando por 1,0 em 2005 e 2006".

Fabiane destaca que no processo de comercialização no mercado atacadista de frutas e hortaliças existe uma grande variação de valor no mesmo dia para o mesmo produto e cultivar e que o valor do produto está relacionado à sua qualidade, frescor e tamanho. "Especificamente, a finalidade desse trabalho foi caracterizar o abacaxi Smooth Cayenne, provenientes dos estados de Minas Gerais e São Paulo, considerado o *mais valorizado* no dia de acordo com a percepção dos atacadistas da Ceagesp, avaliar a sua conformidade com os aspectos sensoriais, de forma a garantir ao consumidor prazer no momento de consumo e propor medidas de fácil coleta para a caracterização do melhor fruto".

O estudo foi financiado pela Ceagesp e pelos atacadistas, que forneceram o produto gratuitamente. A análise estatística dos ensaios foi realizada no Centro de Estatística Aplicada (CEA) do Instituto de Matemática e Estatística (IME). A pesquisa foi orientada pela professora Marta Helena Fillet Spoto, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) da Esalq.

MAIS INFORMAÇÕES

Telefones: (19) 3429-4109, 3447-8613 e 3429-4485

FONTE

Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz

Assessoria de Comunicação da Esalq

Alícia Nascimento Aguiar - Jornalista

Telefone: (19) 3429-4109