



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Abrasnet

Data: 03/11/2011

Link: <http://www.abrasnet.com.br/clipping.php?area=12&clipping=23962>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Abacaxi é alvo de pesquisa da ESALQ

Abacaxi é alvo de pesquisa da Esalq

Com consumo em alta, produto é a décima fruta em volume de comercialização na Ceagesp.

Geleias, pedaços em calda ou cristalizados, suco, licor, vinho, vinagre e aguardente. Todas essas delícias podem ser feitas com uma das frutas tropicais mais famosas, produzidas e consumidas no mundo. Muito apreciado não só pelo aspecto sensorial, mas também por suas qualidades nutricionais, o abacaxi é um fruto símbolo de regiões tropicais e subtropicais e, quer ao natural, quer industrializado, agrada de todas as maneiras. Porém sua aquisição baseada apenas nos aspectos visuais pode implicar em frutos extremamente ácidos e sem doçura.

Os abacaxizeiros cultivados pertencem à espécie *Ananas comosus* L. e à família Bromeliaceae que compreende também plantas ornamentais. O abacaxi é uma cultura importante para o Brasil e para o Estado de São Paulo, que só consegue produzir o Smooth Cayenne.

Pesquisa de mestrado realizada na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (USP/Esalq), pela engenheira de alimentos Fabiane Mendes da Câmara, avaliou as características do abacaxi Smooth Cayenne no momento da sua comercialização no mercado atacadista.

A pesquisa intitulada "Características qualitativas do abacaxi Smooth Cayenne comercializado na Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo (Ceagesp)", teve como objetivos avaliar, em um determinado período, as características do produto abacaxi, considerado como o mais valorizado do mercado em cada dia de coleta, correlacionar as suas características com medidas sensoriais e propor um modelo de determinação do ponto de colheita pelo produtor, com parâmetros de fácil coleta.

O estudo relata que no Entrepósito Terminal de São Paulo (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.

Regiões - "As principais regiões de produção do abacaxi Smooth Cayenne estão geograficamente muito mais próximas do ETSP da Ceagesp, 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. Também foi avaliado 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", avalia.

O abacaxi Smooth cayenne considerado mais valorizado, de acordo com a percepção dos atacadistas foi coletado, semanalmente, no ETSP da Ceagesp no período compreendido entre outubro de 2007 e

fevereiro de 2009, nos 12 maiores atacadistas responsáveis por mais de 60% 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.

Estudo financiado pela Ceagesp e atacadistas

A pesquisa "Características qualitativas do abacaxi Smooth Cayenne comercializado na Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo (Ceagesp) demonstrou que o mercado atacadista considera "mais valorizado" os frutos com maior tamanho e que a melhor época de compra do abacaxi Smooth cayenne em relação ao sabor são os meses novembro e dezembro.

Comparando o cultivar Smooth sayenne de Minas Gerais e de São Paulo, observou-se que os abacaxis mineiros em média apresentam 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.

Foi desenvolvido 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.

O estudo, financiado pela Ceagesp e pelos atacadistas que forneceram o produto gratuitamente, aponta as possíveis causas da perda de mercado de Smooth cayenne e as medidas de melhoria da competitividade do produto por meio da utilização de características de fácil medição no ambiente agrícola e no mercado atacadista.

A análise estatística dos ensaios foi realizada no Centro de Estatística Aplicada da USP. A pesquisa foi orientada pela professora Marta Helena Fillet Spoto, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição da Esalq.