



## USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Bol notícias

Data: 08/01/2014

Link: <http://noticias.bol.uol.com.br/ultimas-noticias/economia/2014/01/08/morangos-organicos-sao-mais-firmes-e-doces-diz-estudo.htm>

Assunto: Morangos orgânicos são mais firmes e doces, diz estudo da USP

# Morangos orgânicos são mais firmes e doces, diz estudo da USP

Priscila Tieppo  
Do UOL, em São Paulo

Além da vantagem de não serem produzidos com agrotóxicos, os morangos obtidos pelo sistema orgânico são mais firmes e doces do que os cultivados de forma convencional.

A conclusão é de um estudo realizado pela Esalq-USP (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz da Universidade de São Paulo), em Piracicaba (SP).

De acordo com a pesquisadora e engenheira agrônoma Carolina Andrade, foram avaliados morangos produzidos das duas formas em São Paulo e em Minas Gerais.

As frutas foram coletadas em 14 propriedades localizadas em Atibaia (SP), Jarinu (SP), Monte Alegre do Sul (SP) e Senador Amaral (MG).

A pesquisa mostrou que a fruta orgânica consegue manter a aparência de fresca após a colheita por conta da firmeza da polpa e por ter a coloração um pouco mais intensa do que na produção convencional.

Essa cor mais forte, porém, só pode ser avaliada por um aparelho chamado colorímetro e não é evidente a olho nu.

Já os morangos produzidos de forma convencional, com agrotóxicos, apresentaram menor índice de podridão, o que significa que, entre o armazenamento e o consumo, ele se deteriora mais lentamente. A pesquisadora explica, porém, que a diferença de tempo de deterioração entre o fruto orgânico e o convencional não é significativa.

Além disso, os morangos convencionais possuem maior quantidade de uma substância chamada de antocianina. "Esse pigmento é composto de antioxidantes, ou seja, promove proteção contra radicais livres, o que está associado à prevenção de doenças e promoção de benefícios à saúde de quem os ingere", afirma Carolina Andrade.

De acordo com a engenheira agrônoma, fica demonstrado que a forma de cultivo influencia na qualidade do fruto. "Não avaliamos as formas de produção, apenas o fruto, mas suponho que o fruto orgânico ganhe essas características de firmeza e sabor por ser produzido com adubação natural, com microorganismos se desenvolvendo no solo", diz.

## Morango está entre os alimentos com mais resíduos de agrotóxicos

Por se tratar de um fruto muito suscetível ao ataque de pragas e doenças durante seu cultivo comercial, é utilizada grande quantidade de produtos químicos na produção do morango.

"O morango figura entre os principais alimentos nos quais são encontrados **resíduos de agroquímicos acima do limite permitido**. Por isso é visto como 'vilão' entre os alimentos", diz Carolina Andrade.

"Porém, deve-se lembrar de que se trata de uma cultura para a qual não são feitos tantos investimentos e estudos em tecnologia de defensivos quanto para culturas como soja, milho, cana-de-açúcar, mais expressivas economicamente", afirma a pesquisadora.

Um documento elaborado pela Abrasco (Associação Brasileira de Saúde Coletiva) **fez um alerta, em 2012, sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde e na segurança alimentar.**

Segundo um dos coordenadores do estudo, Fernando Carneiro, chefe do departamento de Saúde Coletiva da UnB (Universidade de Brasília), o consumo prolongado de alimentos contaminados por agrotóxico --ou seja, com quantidade de produto acima do permitido-- pode provocar ao longo de 20 anos doenças como câncer, distúrbios endócrinos, neurológicos e mentais.

A pesquisa da Esalq-USP comparando os dois tipos de morango foi realizada entre 2011 e 2013 com o objetivo de esclarecer dúvidas sobre os frutos orgânicos e convencionais. "Nós esperamos que sirva de base para o desenvolvimento de novas metodologias eficientes na produção e armazenamento da fruta", diz.