



USP ESALQ – ACESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: UOL economia

Data: 08/01/2014

Link: <http://economia.uol.com.br/agronegocio/noticias/redacao/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.