

Comercialização

Aspectos logísticos afetam agronegócio do mamão



Pesquisas observam influência da embalagem e transporte na qualidade da fruta

Mamão: embalagem e transporte são importantes para qualidade final do produto

O Brasil apresenta uma produção anual de mamão que supera 1,8 milhões de toneladas. Cultivada praticamente em todo o território nacional, a região Nordeste concentra a maior área de produção, cerca de 18 mil hectares. Trata-se de uma das frutas mais consumidas pelos brasileiros, sendo o estado de São Paulo o maior mercado consumidor do país. O mamão do grupo Solo registra mais de 90 mil toneladas de comercialização dessa fruta no Entrepósito Terminal de São Paulo (ETSP) da CEAGESP, o que confere uma posição de destaque na tabela de volume e valores nas vendas.

Mesmo apresentando índices de produção e consumo positivos, o agronegócio do mamão ainda precisa vencer uma barreira se quiser se efetivar como produto de potencial elevado na agenda de exportação da fruticultura nacional: a eficiência no processo de pós-colheita. Os sistemas de embalagem, transporte e manuseio praticados atualmente nos centros de produção e comercialização ameaçam a qualidade da fruta e as perdas pós-colheita de mamão podem atingir, em alguns casos, a 75%.

Embalagens e transporte

Com objetivo de comparar sistemas de embalagem e transporte de mamão do

grupo Solo destinado ao mercado nacional, Elaine Cerqueira, pesquisadora do laboratório de Pós-Colheita do Departamento de Produção Vegetal (LPV), da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/ESALQ), avaliou as influências no desempenho pós-colheita do mamão transportado do local de produção até o mercado atacadista. Orientada pelo professor Angelo Pedro Jacomino, a agrônoma fez um estudo na Ceagesp para entender a comercialização do produto. Este estudo contou também com o apoio do Centro de Qualidade em Horticultura, coordenado pela Dra. Anita de Souza Dias Gutierrez. “Foram analisados ma-




ANA ELISA DE GODOY

Caixotes de madeira podem causar perdas de até 63% dos frutos

mões acondicionados em caixas de papelão, transportados em caminhões refrigerados, caracterizados como sistema 1 e frutos armazenados em caixas de madeira, transportados em caminhão coberto com lona, caracterizados como sistema 2". Elaine utilizou a base de dados sistematizada do SIEM (Sistema de Informação e Estatísticas de Mercado da Ceagesp) e entrevistou 20 atacadistas e 57 compradores cadastrados para caracterizar a comercialização do mamão. "Além disso, realizei visitas às regiões produtoras localizadas no norte do Espírito Santo e sul da Bahia", conta Elaine, que identificou maior incidência das injúrias mecânicas definidas por abrasões, cortes e amassamentos, em ordem decrescente, em um total de mais de 1000 frutos. "Verificamos maior incidência de injúrias no sistema 2 e a perda de firmeza dos frutos nesse sistema foi da ordem de 63%, quando comparado com frutos do sistema 1". A pesquisadora revela que no teste sensorial 90% dos provadores preferiram frutos do sistema 1. "Os mamões do sistema 2, além de apresentarem maior redução na firmeza da polpa, apresentaram maior perda de massa e desenvolveram coloração amarela mais rapidamente", finaliza Elaine Cerqueira.

Identificadas as injúrias mecânicas de maior ocorrência no transporte e armazenamento de mamões em escala comercial, outra pós-graduanda do laboratório de Pós-Colheita da ESALQ, também orientada pelo professor Angelo P. Jacomino

entrou em cena. Ana Elisa de Godoy avaliou os efeitos causados pelas injúrias mecânicas na fisiologia e na qualidade dos frutos. Segundo a pesquisadora, a região mediana dos frutos é aquela que apresentam maiores índices de injúrias mecânicas. "Os danos de abrasão, amassamento (provocado pelo impacto) e corte foram reproduzidos nos frutos em laboratório e foi observado que os danos de impacto e de abrasão aceleraram mais rapidamente o amadurecimento, evidenciado pela maior perda de firmeza e de massa fresca, bem como rápido amarelecimento da casca. O principal efeito do impacto dos frutos é o amolecimento, devido à perda de firmeza da polpa que, aliada à coloração, são os atributos mais importantes da qualidade, e de grande importância para a aceitabilidade do consumidor", conclui. A aluna realizou também análises de imagens de ressonância magnética nuclear a fim de observar condições de distúrbio fisiológico, uma vez que as imagens mostram perda da integridade das membranas celulares. "A injúria de impacto provocou colapso interno, o que leva a perda da integridade celular, esse fato pode ser observado nas imagens de ressonância bem como pelos resultados de extravasamento de eletrólitos, uma vez que, dois dias após a reprodução da injúria, os frutos apresentaram 67% mais extravasamento de eletrólitos do que frutos intactos", conclui Ana Elisa. 

CAIO ALBUQUERQUE - ESALQ/USP

Manuais de AGRONEGÓCIOS

- Administração Rural I e II
- Apicultura
- Avicultura de Corte
- Arborização Urbana
- Boas Práticas na manipulação de produtos orgânicos de origem vegetal
- Bovino de corte
- Bovino de leite
- Camarão de Água Doce
- Caprino de Leite
- Codornas
- Coelhos
- Cultivo de Cogumelos
- Cultivo de plantas medicinais
- Educação ambiental e reciclagem de lixo
- Fruticultura
- Galinha Caipira
- Hidroponia
- Horta Orgânica Básico
- Horta produção e utilização de adubos orgânicos
- Horta planejamento da produção
- Identificação de plantas medicinais
- Jardinagem I e II
- Manejo de Agrotóxicos
- Manejo de Flores Tropicais
- Manejo Reprodutivo de Caprinos
- Manejo Reprodutivo de Ovinos
- Manejo Reprodutivo de bovinos
- Minhocas
- Noções Básicas sobre Agricultura Orgânica
- Nutrição de Caprinos
- Nutrição de ovinos
- Nutrição de Bovinos I e II
- Ovinos
- Paisagismo I e II
- Peixes I e II
- Quintais Funcionais
- Ranicultura
- Recuperação e manejo de áreas degradadas
- Solos e Adubações
- Suínos
- Tópicos Avançados em Rã
- Viveiros

Peça já o seu!



Informações:
(21) 3231-6350
ou pelo e-mail
webmaster@sna.agr.br

Faça sua compra
pela internet:
www.sna.agr.br