



## **USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO**

Veículo: A Tribuna Piracicabana

Data: 25/11/2009

Caderno / Página: CAPA e A5

Assunto: Logística afeta venda de mamão

### **Logística afeta venda de mamão**

Pesquisas observam influência da embalagem e transporte na qualidade da fruta, que é umas das mais consumidas no estado de São Paulo

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.

Mesmo apresentando índices de produção e consumo positivos, o agronegócio do mamão ainda precisa vencer uma barreira: 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%.

Com objetivo de comparar sistemas de embalagem e transporte de mamão Solo destinado ao mercado nacional, Elaine Cerqueira, pesquisadora do laboratório de Pós-Colheita, do Departamento de Produção Vegetal (LPV), da 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 por Anita de Souza Dias Gutierrez. “Foram analisados mamões 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.

Na sua pesquisa, Elaine identificou maior incidência das injúrias mecânicas definidas por abrasões, cortes e amassamentos, em ordem decrescente, em um total de mais de 1000 frutos. 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.

### **Identificação das injúrias no transporte e armazenamento**

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 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”, 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, uma vez que, dois dias após a reprodução da injúria, os frutos apresentaram 67% mais extravasamento do que frutos intactos”, finalizou Ana Elisa.