



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Agronline

Data: 29/07/2014

Caderno/Link: <http://www.agronline.com.br/agronoticias/noticia.php?id=30850>

Assunto: ESALQ - lançamento do livro colheita e pós-colheita de citros

ESALQ - lançamento livro colheita e pós-colheita de citros

Com o propósito de reparar as deficiências existentes na literatura com relação à pós-colheita de laranjas, tangerinas e limões, três pesquisadores da área lançaram em Cordeirópolis (SP), em 19 de julho de 2014, o livro “Colheita e pós-colheita de citros”. De autoria de Ricardo Alfredo Kluge, docente do Departamento de Ciências Biológicas (LCB) da Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/ESALQ) / Piracicaba (SP), Lenice Magali do Nascimento, do Centro de Citricultura Sylvio Moreira, pertencente ao Instituto Agronômico de Campinas (IAC) / Campinas (SP), e Juan Saavedra del Aguila, da UNIPAMPA / Dom Pedrito (RS), a obra aborda aspectos ligados à colheita, as principais doenças e desordens fisiológicas dos frutos e formas de reduzir suas incidências, e os principais tratamentos pós-colheita dos citros.

Além dos aspectos técnicos, o livro relata que o Brasil destaca-se pela alta produtividade de frutos de citros no cenário mundial, embora a sua maior produção ainda seja destinada à fabricação de suco concentrado para exportação. Entretanto, a produção de citros para mesa vem aumentando e se diferenciando em função das novas exigências do mercado consumidor e da atual situação que vêm enfrentando os produtores de citros para a indústria, levando-se em consideração as dificuldades atualmente encontradas por eles na comercialização do suco concentrado. Por esse motivo, muitos produtores estão investindo na produção de frutos de mesa com elevada qualidade, que podem ser comparados com aqueles produzidos pelos principais países produtores dessas frutas.

A obra destaca, ainda, que investir em tecnologias pós-colheita tornou-se uma necessidade para atender às demandas impostas pelos consumidores, cada vez mais exigentes em relação a aparência, sabor e longevidade dos frutos. De acordo com os autores, “o livro buscou sanar parte da enorme carência de informações sobre tratamentos pós-colheita de citros, numa tentativa de levar a esse importante elo da cadeia produtiva os conhecimentos gerados por pesquisadores altamente qualificados e imbuídos na busca por frutos de melhor qualidade e competitivos nos mercados interno e externo de frutas frescas”, declararam os autores.

Um encarte sobre normas de classificação dos citros de mesa, desenvolvido pelo Centro de Qualidade em Horticultura (CQH) da CEAGESP / São Paulo, também integra a obra de 96 páginas que foi editada pela Editora Livre Expressão.

Informações pelo telefone (11) 3522-5507.