



## USP ESALQ – ACESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Rural Notícias

Data: 31/10/2011

Link: <http://www.ruralnoticias.com/FUTSite/>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Pesquisadora estuda valorização do abacaxi smooth cayene na ESALQ

### PESQUISADORA ESTUDA VALORIZAÇÃO DO ABACAXI SMOOTH CAYENE NA ESALQ

*Pesquisadora Fabiana Mendes da Câmara esteve no mercado atacadista visando à definir estratégias de melhoria de competitividade*



Geléias, pedaços em calda ou cristalizados, suco, licor, vinho, vinagre e aguardente. Todas essas delícias podem ser feitas com uma das frutas tropicais mais famosas, produzidas e consumidas no mundo. Muito apreciado não só pelo aspecto sensorial, mas também por suas qualidades nutricionais, o abacaxi é um fruto símbolo de regiões tropicais e subtropicais e, que quer ao natural, quer industrializado, agrada de todas as maneiras. Porém sua aquisição baseada apenas nos aspectos visuais pode implicar em frutos extremamente ácidos e sem doçura.

Os abacaxizeiros cultivados pertencem à espécie *Ananas comosus* L. e à família Bromeliaceae que compreende também plantas ornamentais. O abacaxi é uma cultura importante para o Brasil e para o Estado de São Paulo, que só consegue produzir o Smooth Cayenne. Pesquisa de mestrado realizada na Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz” (USP/ESALQ), pela engenheira de alimentos Fabiane Mendes da Câmara, avaliou as características do abacaxi Smooth Cayenne no momento da sua comercialização no mercado atacadista.

A pesquisa intitulada “Características qualitativas do abacaxi Smooth Cayenne comercializado na CEAGESP”, teve como objetivos avaliar, em um determinado período, as características do abacaxi, considerado como o mais valorizado do mercado em cada dia de coleta, correlacionar as suas características com medidas sensoriais e propor um modelo de determinação do ponto de colheita pelo produtor, com parâmetros de fácil coleta.

O estudo relata que no Entrepasto Terminal de São Paulo (ETSP) da Companhia de Entrepastos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo (CEAGESP), o abacaxi é a décima fruta em volume de comercialização. O volume de abacaxi no ETSP cresceu de 30 mil toneladas em 1998, para 100 mil toneladas em 2010, e a proporção entre as duas principais variedades mudou drasticamente, no mesmo período, com grande desvantagem para a variedade Smooth Cayenne, quando comparada à variedade Pérola.

“As principais regiões de produção do abacaxi Smooth Cayenne estão geograficamente muito mais próximas do ETSP da CEAGESP, comparadas às regiões de produção do Pérola, variedade produzida nas regiões norte e nordeste do Brasil”, explica a pesquisadora. Entretanto, ela ressalta que “a relação entre o volume de comercialização do Smooth Cayenne e do Pérola de 4,5 vezes em 1998, caiu para 0,50 em 2010, passando por 1,0 em 2005 e 2006”.

Fabiane destaca que no processo de comercialização no mercado atacadista de frutas e hortaliças existe uma grande variação de valor no mesmo dia para o mesmo produto e cultivar e que o valor do produto está relacionado à sua qualidade, frescor e tamanho. “Especificamente, a finalidade desse trabalho foi caracterizar o abacaxi Smooth Cayenne, provenientes dos estados de Minas Gerais e São Paulo, considerado o ‘mais valorizado’ no dia de acordo com a percepção dos atacadistas da CEAGESP, avaliar a sua conformidade com os aspectos sensoriais, de forma a garantir ao consumidor prazer no momento de consumo e propor medidas de fácil coleta para a caracterização do melhor fruto”.

## O projeto e resultados

O abacaxi Smooth Cayenne considerado ‘mais valorizado’ de acordo com a percepção dos atacadistas foi coletado, semanalmente, no ETSP da CEAGESP no período compreendido entre outubro de 2007 e fevereiro de 2009, nos 12 maiores atacadistas responsáveis por mais de 60% volume de comercialização no período. As infrutescências consideradas ‘mais valorizadas’ foram levadas ao Laboratório de Análises Químicas e Físicas do Centro de Qualidade em Horticultura da CEAGESP para caracterização por meio de medidas não destrutivas (avaliação visual da coloração da casca; tamanho: massa, comprimento e medida da circunferência dos terços apical, mediano e basal) e destrutivas (avaliação visual da translucidez da polpa; firmeza da polpa, teor de sólidos solúveis, acidez titulável, pH, relação entre o teor de sólidos solúveis e a acidez titulável).

A pesquisa demonstrou que o mercado atacadista considera ‘mais valorizado’ os frutos com maior tamanho e que a melhor época de compra do abacaxi Smooth Cayenne em relação ao sabor são os meses novembro e dezembro. Comparando o cultivar Smooth Cayenne de Minas Gerais e de São Paulo, observou-se que os abacaxis mineiros em média apresentam maior teor de sólidos solúveis e maior acidez titulável, entretanto, os abacaxis paulistas em média são mais firmes que os mineiros. Não foi possível estabelecer uma boa correlação entre as características internas e externas do abacaxi, ou seja, a avaliação em relação aos aspectos qualitativos de sabor exige a utilização de medidas destrutivas.

Foi desenvolvido um modelo de regressão logística em que a variável resposta indica a probabilidade de um abacaxi ser ‘saboroso’ ou não. O modelo, que utilizou as variáveis teor de sólidos solúveis, circunferência da base, comprimento da coroa e firmeza, mostrou efeito significativo para os abacaxis Smooth Cayenne colhidos no segundo semestre.

O estudo, financiado pela CEAGESP e pelos atacadistas que forneceram o produto gratuitamente, aponta as possíveis causas da perda de mercado de Smooth Cayenne e as medidas de melhoria da competitividade do produto por meio da utilização de características de fácil medição no ambiente agrícola e no mercado atacadista.

A análise estatística dos ensaios foi realizada no Centro de Estatística Aplicada (CEA) do Instituto de Matemática e Estatística da Universidade de São Paulo (IME/USP). A pesquisa foi orientada pela professora Marta Helena Fillet Spoto, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) da ESALQ.

Mais Informações:

Alicia Nascimento Aguiar

[alicia@esalq.usp.br](mailto:alicia@esalq.usp.br)