

Ceagesp investe em projetos de alimentação e nutrição escolar



Fabiane S. Câmara
Sabrina Leite de Oliveira
CQH/ Ceagesp

HortiEscolha e Escola do Sabor são destaques em eventos sobre tema

O Centro de Qualidade em Horticultura da Ceagesp apresentou os projetos "HortiEscolha – Apoio a tomada de decisão do serviço de alimentação escolar na escolha, aquisição, controle de qualidade e utiliza-

ção de frutas e hortaliças frescas" e "Escola do Sabor" no 1º Encontro de Experiências Bem Sucedidas em Promoção da Alimentação Saudável, dia 13 de setembro, em São Paulo.

O evento teve como objetivo promover a troca de experiências de ações realizadas em municípios brasileiros, nas áreas de alimentação e nutrição. Na ocasião, a Ceagesp foi representada pela engenheira de alimentos Fabiane Câmara. O "HortiEscolha" foi eleito como projeto destaque do evento, que contou com a participação de mais de 200 profissionais da área de saúde e alimentação.

Dando continuidade à divulgação desse trabalho, no dia 25 de outubro o CQH também foi convidado a proferir uma palestra no 14º seminário de Alimentação Escolar, que será realizado no Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital), em Campinas. O tema abordado será "Especificações técnicas de frutas e hortaliças para o Programa de Alimentação Escolar", com a finalidade de orientar sobre a compra desses

Controle da perda de água garante peso das frutas e hortaliças frescas

As recentes autuações dos permissionários da Ceagesp pelo Instituto de Pesos e Medidas do Estado de São Paulo (Ipem), órgão responsável pela fiscalização da identificação correta da quantidade do produto no rótulo e da obediência às outras determinações do Inmetro, fizeram com que encarassemos a questão de garantia de peso no comércio de frutas e hortaliças frescas.

O Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia é uma autarquia federal, vinculada ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior e tem como missão "prover confiança à sociedade brasileira nas medições e nos produtos, através da metrologia e da avaliação da conformidade, promovendo a harmonização das relações de consumo, a inovação e a competitividade do país."

As características especiais do produto, da produção e do produtor, dificultam muito a

seguir as exigências de indicação quantitativa no mercado atacadista de frutas e hortaliças frescas.

O conteúdo de água, característico de cada fruta e hortaliça, está entre 85% e 95% no momento da colheita. Mas a colheita interrompe o fluxo de água e de nutrientes para o produto. O metabolismo das frutas e hortaliças frescas é intenso nas condições normais de comercialização, no atacado e no varejo. Elas continuam vivas, respirando, transpirando, perdendo água, frescor, turgescência.

Aqui vão algumas observações que podem ajudar:

• 1. A perda de água leva ao murchamento, ao enrugamento, à perda de brilho, à perda de valor e à perda de peso.

• 2. As hortaliças subterrâneas são mais sensíveis à perda de água que as frutas. Elas

são órgãos de absorção de água e não possuem, como as frutas, estruturas de proteção contra a perda de água, como as ceras. O processo de cura, praticamente não utilizado no Brasil, minimiza a perda de água das hortaliças subterrâneas.

• 3. A tolerância à perda de peso, sem efeito na aparência, é muito pequena: 4% na berinjela e na couve-flor, 5% na laranja e na maçã, 7% no pimentão e no tomate, segundo estudos do professor Eduardo Henrique M. Walter, da Universidade do Pampa.

• 4. As injúrias mecânicas – impacto, abrasão, vibração e compressão – aumentam muito a perda de água.

• 5. A maior parte da perda de água nos frutos com muita cera protetora, como a berinjela, o pimentão e o tomate, ocorrem nas partes sem cera no cálice e no corte.

• 6. A cada aumento de

10°C na temperatura, ocorre um aumento de 2 a 3 vezes na velocidade de deterioração dos produtos.

• 7. Temperatura alta, umidade relativa do ar baixa, velocidade do ar alta, alta relação superfície/volume, baixa integridade física aceleram muito a perda de água.

• 8. A perda de água acarreta maior incidência de podridões, conforme estudo feito na Austrália, com abacate Hass.

O produtor e o atacadista precisam entender o comportamento da perda de água do seu produto, nas diferentes origens e sistemas de transporte, conservação, manuseio e época do ano e adotar procedimentos para a diminuição da perda de água. Afinal, eles precisam garantir que a embalagem contenha o peso líquido declarado no rótulo.

Sugestão de estudo

O produtor deve pesar quatro caixas-controla na hora da colheita e na hora da remessa, o atacadista deve pesar as mesmas caixas na chegada e na venda ao seu comprador. Anotem o dia, o horário da colheita, as condições de clima, a origem, o tipo de transporte, o produto, a variedade, a classificação, o tipo de embalagem, o tempo e horário da viagem e outras observações que julgar importante. A perda de 10% de água em um caminhão de 10 toneladas são 1.000 quilos do produto.

É lembre-se que as frutas e hortaliças são embalagens de água! Frescor é água e vende o produto. A perda de água é a principal causa da redução do seu potencial de comercialização. A rentabilidade nas vendas de frutas e hortaliças frescas depende de nossa competência em entregar a maior quantidade de água aos consumidores.

produtos por processo de licitação.

O Hortiescolha foi criado em 2009 pelos técnicos da Ceagesp e ampliado com a parceria da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq/USP) e o apoio da Fundação de Amparo a Pesquisa de São Paulo (Fapesp), através do Processo de Políticas Públicas 2010/52337-0.

O "HortiEscolha" é um programa de apoio à tomada de decisão na gestão das frutas e hortaliças frescas: na escolha do produto, da variedade, da classificação, do padrão mínimo de qualidade, da melhor época de aquisição, e permite que com o mesmo recurso monetário seja colocado até o dobro do alimento no prato, garantindo uma maior participação das frutas e hortaliças na alimentação escolar e a otimização dos recursos públicos destinados a alimentação escolar.

O programa capacita gestores e técnicos da área de alimentação para uma melhor compra dos produtos frescos para a merenda escolar. O projeto "Escola do Sabor", também parte do planejamento estratégico da Ceagesp, visa provocar mudanças nos hábitos alimentares infantis através de atividades lúdicas e aproximar a criança da agricultura através da compreensão do caminho da produção, comercialização e consumo e introduzir a criança às diferentes preparações e utilizações de cada alimento.

O trabalho está sendo implementado em escala piloto na Associação de Apoio à Infância e Adolescência Nossa Turma, localizada nas dependências da Ceagesp, desde 2010.

O aumento do consumo de frutas e hortaliças foi constatado pela cres-

cente aceitação sensorial pelas crianças, com a avaliação do resto-ingesta para os todos os produtos trabalhados: mandioca, batata-doce, beterraba, chuchu, goiaba, acelga e berinjela.