

Agricultura Familiar é foco de pesquisas com o maracujá



Maracujá consorciado com citros em propriedade de São José de Uba

Redes de pesquisas em melhoramento genético e desenvolvimento tecnológico do maracujá lideradas pela Embrapa conquistaram significativos resultados nos últimos anos no Brasil. As ações tem avançado no desenvolvimento de novas cultivares e no ajuste dos sistemas de produção dos maracujás comerciais e silvestres. “Produtores brasileiros chegam a produzir mais de 50 toneladas de maracujá por hectare por ano utilizando cultivares melhoradas geneticamente e tecnologias no sistema de produção com as podas, adubações, irrigação e polinização manual”, conta o pesquisador da Embrapa Cerrados (Planaltina, DF), Fábio Faleiro.

O Brasil é o maior produtor de maracujá do mundo e grande parte da produção fica dentro do país. “Nos últimos anos tem aumentado muito a demanda dos consumidores pela fruta fresca para fazer o suco e, também, das agroindústrias. Muitas delas acabam operando abaixo da capacidade por falta de matéria-prima em algumas épocas do ano”, relata Faleiro. Diante da crescente demanda de mercado, o maracujá vem se tornando, cada vez mais, uma importante alternativa de renda para os agricultores. “É gratificante ver a tecnologia desenvolvida por uma empresa pública melhorando a qualidade de vida das pessoas que vivem no campo”, ressaltou.

O programa de melhoramento genético de maracujás da Embrapa Cerrados e parceiros trabalha com mais de 80 espécies nativas de maracujá e muitas delas produzem frutos comestíveis de grande valor comercial. A espécie *Passiflora edulis* Sims (maracujá azedo) é a que possui maior importância econômica e cadeia produtiva totalmente estruturada no Brasil. Cultivares desta espécie foram lançadas nos últimos anos e estão disponíveis para os produtores. Em relação ao maracujazeiro silvestre, em 2013, foi lançada a cultivar de *Passiflora setacea* D.C. BRS Pérola do Cerrado, que tem sido muito bem aceita pelos produtores e consumidores, de modo que a cadeia produtiva está sendo fortalecida e estruturada a cada dia.

Além da pesquisa, as ações de transferência de tecnologia são importantes para democratizar as informa-

ções obtidas. “A gente tem tecnologia, seja cultivares, seja de sistema de manejo, mas é preciso que o produtor tenha acesso a essas tecnologias, por isso a parceria da pesquisa com a extensão rural é tão importante”, ressalta Fábio Faleiro. Os eventos sobre o tema realizados pelo país também são exemplos de ações de Transferência de Tecnologia relevantes nesse contexto. É o caso de seminários e dias de campo do Projeto Inovação Tecnológica no Arranjo Produtivo do Maracujá no Rio de Janeiro (APL-Maracujá), realizados no Rio de Janeiro.

“Na cultura do maracujá são os pequenos produtores rurais que demandam mais tecnologia e inovação. Por isso, é preciso levar as novas tecnologias até eles e fortalecer a rede de pesquisa e extensão, conectar os elos da cadeia produtiva e dialogar mais para ter comprometimento para superar os desafios ainda presentes”, afirmou o líder do projeto APL Maracujá e pesquisador da Embrapa Agroindústria de Alimentos (Guaratiba, RJ), Sérgio Cenci.

Visitas a pomares de maracujá bem conduzidos e a propriedades que utilizam adequadamente as tecnologias disponíveis também são importantes estratégias de transferência de tecnologia. Um exemplo de sucesso é o sítio Boa Mente, propriedade do agricultor José Roberto, no município de São José de Ubá (RJ). Ele utiliza as cultivares desenvolvidas pela Embrapa, como BRS Sol do Cerrado, BRS Gigante Amarelo, BRS Rubi do Cerrado e BRS Pérola do Cerrado. O plantio de pouco mais de 400 pés de maracujá consorciado com citrus (laranja) garante uma boa renda para a família. “Cheguei a colher onze toneladas na primeira colheita e a vender o quilo de maracujá a R\$ 5. Além disso, o custo de produção de maracujá é baixo, comparado a outras culturas”, conta o produtor rural.

SERVIÇO

Informações sobre como adquirir sementes e mudas de maracujás lançados pela Embrapa podem ser obtidas no endereço eletrônico <https://www.embrapa.br/produtos-e-mercado/maracuja>. Mais informações sobre a BRS

Pérola do Cerrado podem ser obtidas no www.cpac.embrapa.br/lancamentoperola).

APROVEITAMENTO DOS RESÍDUOS DA INDÚSTRIA

Das 900 mil toneladas de colheita anual de maracujá no Brasil, cerca de 40% vão para a indústria, especialmente para produção de sucos e polpas. O fruto do maracujá é constituído de casca (50%), polpa (35%), sementes e arilo (15%); ou seja, cerca de dois terços da fruta ainda são descartados pela indústria. Um estudo prévio realizado pela Universidade Estadual do Norte Fluminense Darcy Ribeiro (UENF) indica que um valioso tesouro está indo para o lixo. “O suco não é o produto de maior valor agregado, e sim os coprodutos resultantes do aproveitamento dos resíduos”, afirmou o professor Éder Dutra, da UENF.

O adequado tratamento e purificação das cascas, do arilo e das sementes do maracujá, resultantes do processamento para produção industrial de sucos e polpas, podem gerar produtos com alto valor comercial para a indústria alimentícia e cosmética. Duas patentes relativas a esses processos já foram depositadas pela UENF e Embrapa no Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI). Um equipamento que segue esses processos também está sendo produzido pela empresa Zontainox, parceira do projeto.

Assim, os coprodutos do processamento do maracujá podem ser mais facilmente obtidos com esse equipamento acoplado à linha de produção, que deve multiplicar o ganho para as indústrias alimentícias. “Faltava tecnologia aqui no Brasil, mas estamos trabalhando para lançar esse equipamento inovador. A previsão é que chegue ao mercado em 2016”, contou Sandro Reis, da Indústria Extrair Óleos Naturais.

O processamento do fruto de maracujá também é um dos objetivos dos empresários da Bionergia Orgânicos, Osvaldo Araújo e Evanilson Montenegro, da cidade de Lençóis, na Bahia. Em uma área de cerca de 3.500 hectares, eles trabalham em um dos maiores projetos agroindustriais de fruticultura orgânica do país, em parceria com a Embrapa Mandioca e Fruticultura (Cruz das Almas, BA). Lá, já estão sendo cultivadas com sucesso dife-

rentes variedades de maracujá no sistema orgânico, além de inúmeras outras frutas como acerola, manga, goiaba, umbu e abacaxi.

O projeto prevê a formação de parcerias produtivas com incentivo à Agricultura Familiar. “Em até dois anos, pretendemos estar com a indústria de polpas de frutas em operação. Como trabalhamos em um sistema de produção com tecnologias limpas e sustentáveis, é interessante pra gente utilizar o processo de reaproveitamento de resíduos”, disse o empresário Osvaldo Araújo, da Bioenergia Orgânicos.

EXPERIÊNCIA INTERNACIONAL

A Colômbia produz e exporta seis espécies diferentes de maracujás: o azedo amarelo e roxo (*P. edulis* Sims), o chulupa (*Passiflora maliformis*), o badea (*Passiflora quadrangularis*), a curuba (*Passiflora tripartita*); a granadilha (*Passiflora ligularis* Juss), e o doce (*Passiflora alata*), cultivos realizados predominantemente por agricultores de base familiar. Por meio da colaboração internacional com a Rede Passitec (Desenvolvimento Tecnológico para Uso Funcional das Passifloras Silvestres) e a rede de melhoramento genético do maracujazeiro, a experiência dos produtores colombianos vem sendo discutida e transferida para os produtores familiares do Distrito Federal, Goiás e Rio de Janeiro por meio de eventos realizados no Brasil com a presença de técnicos e produtores colombianos.

Segundo a pesquisadora da Embrapa Cerrados, Ana Maria Costa, coordenadora da Rede Passitec, a diferença entre os produtores da Agricultura Familiar dos dois países está, principalmente, no acompanhamento das pesquisas e na organização para a colocação do produto no mercado.

“É impressionante a quantidade de produtores rurais, alguns deles muito simples e com baixo poder aquisitivo, acompanhando os eventos científicos, participando das pesquisas e se organizando para certificar sua produção e conquistar novos mercados nacionais e internacionais. Temos que incentivar esse tipo de comportamento entre nossos produtores”, afirmou. ♦