Agregação de valor e uso diversificado do maracujá

Fábio Gelape Faleiro

Uso diversificado do maracujá

Uso múltiplo do maracujá

Rede Passitec (Desenvolvimento tecnológico e da cadeia produtiva

Refinamento das análises de qualidade

Rastreabilidade e Certificação

Embrapa Cerrados

Agregação de valor e uso diversificado do maracujá

Uso diversificado do maracujá

Uso múltiplo do maracujá

Rede Passitec (Desenvolvimento tecnológico e da cadeia produtiva

Refinamento das análises de qualidade

Rastreabilidade e Certificação

Uso diversificado do maracujá

Agregação de valor e uso diversificado do maracujá

Uso diversificado do maracujá

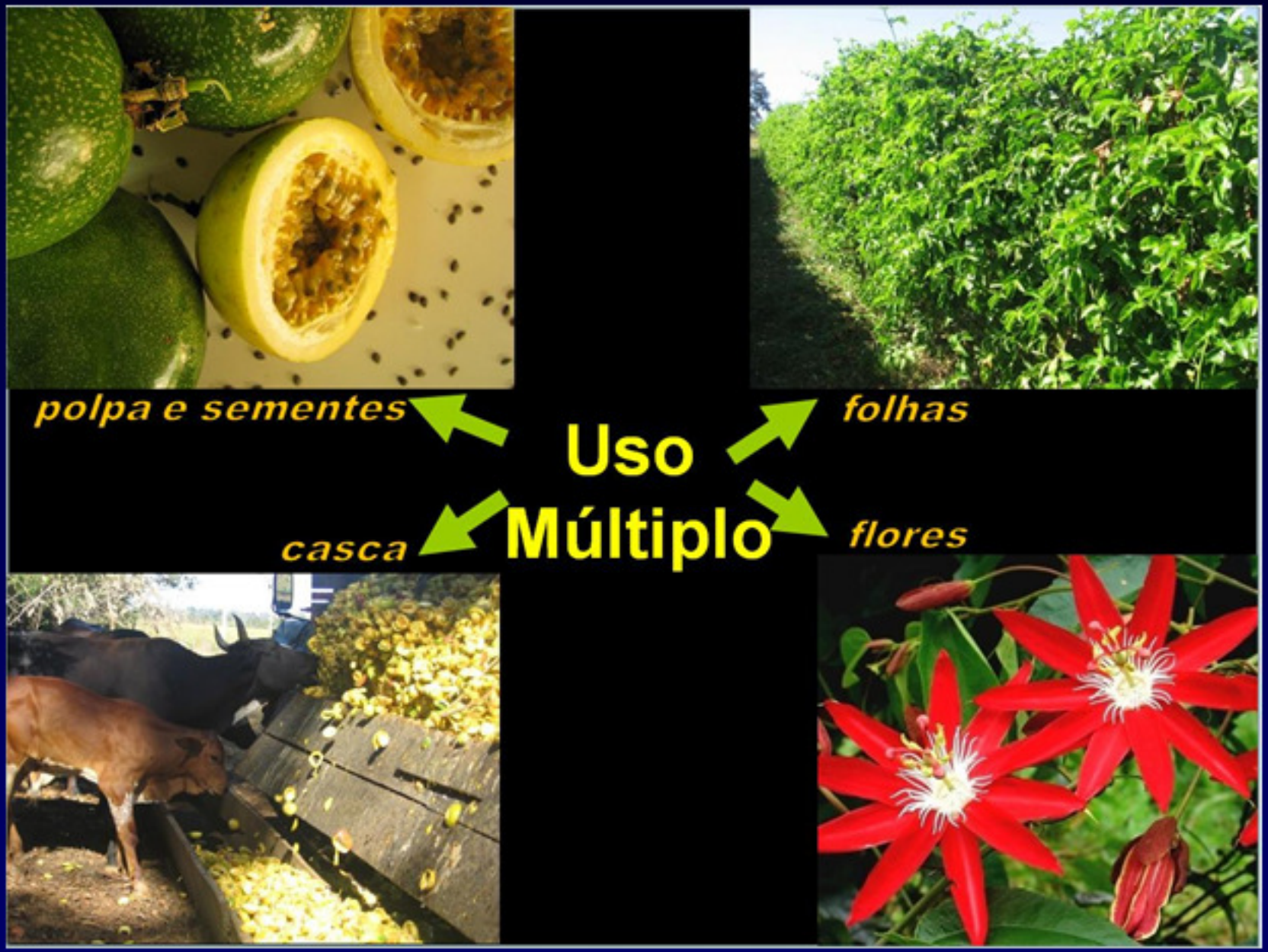
Uso múltiplo do maracujá

Rede Passitec (Desenvolvimento tecnológico e da cadeia produtiva

Refinamento das análises de qualidade

Rastreabilidade e Certificação

Uso múltiplo do maracujá



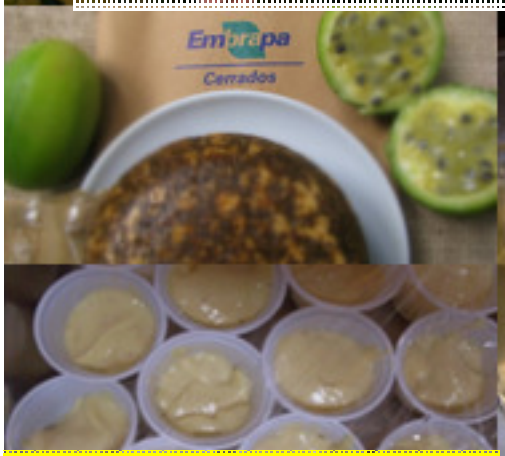
Rede Passitec

BRS PÉROLA DO CERRADO

Paisagismo

Artesanato

In natura & ingredientes



Produtos alimentares

Chás & fitoterápicos

Cosméticos

Slide: Ana Maria

Agregação de valor e uso diversificado do maracujá

Uso diversificado do maracujá

Uso múltiplo do maracujá

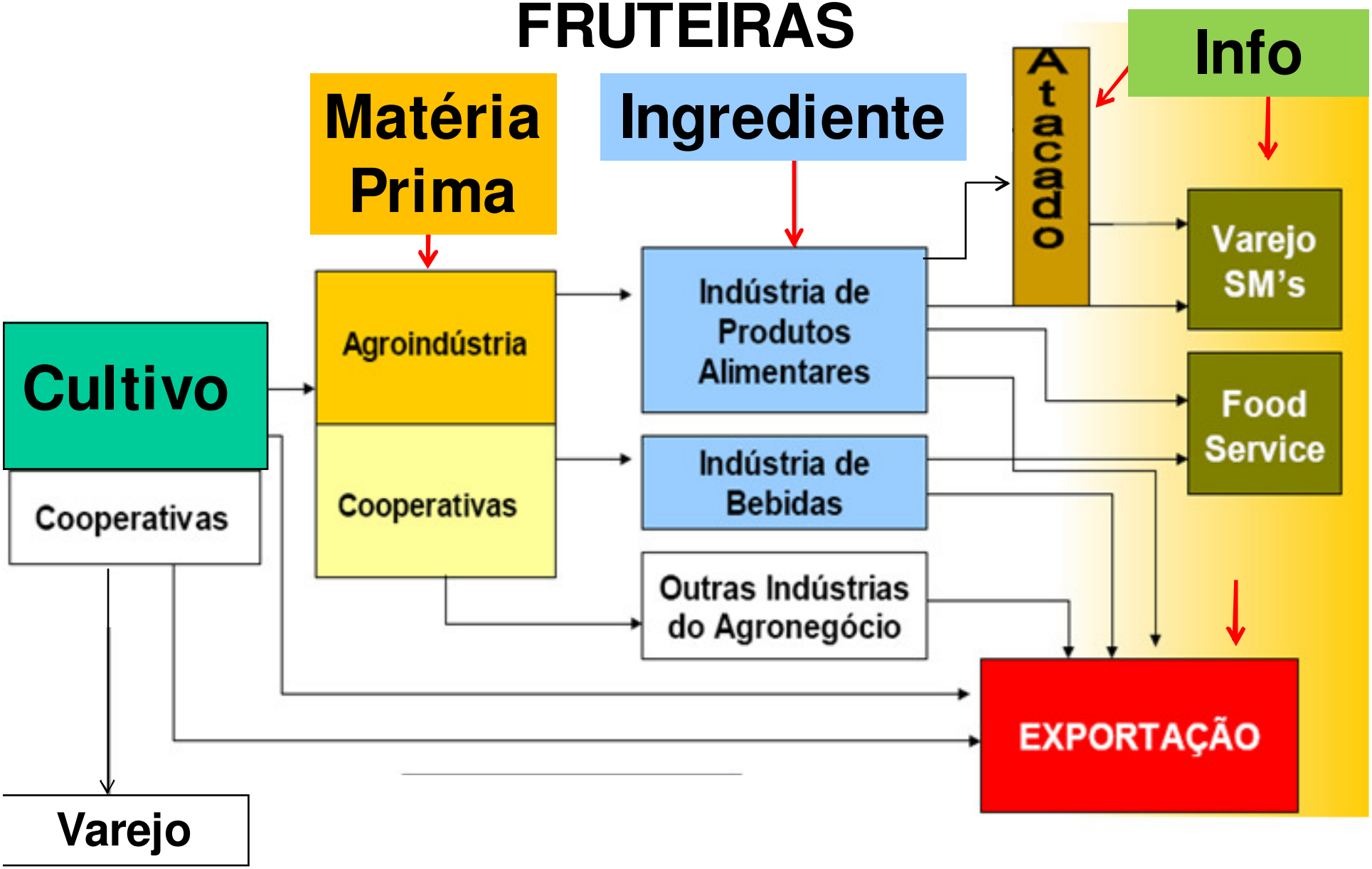
Rede Passitec (Desenvolvimento tecnológico e da cadeia produtiva

Refinamento das análises de qualidade

Rastreabilidade e Certificação

Desenvolvimento da cadeia produtiva – Desenvolvimento de produtos tecnológicos

FLUXOGRAMA DO AGRONEGÓCIO FRUTEIRAS



(ABIA – 2007)

ETAPA II

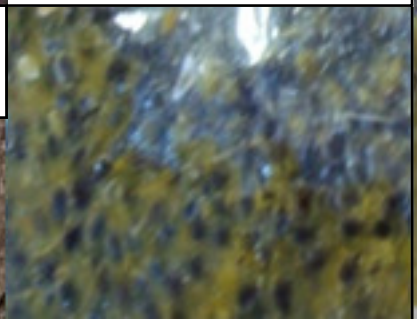
Rede Passitec

PA6 - PROCESSAMENTO

Extração e separação mecanizada da polpa

Casca

Sementes



Polpa sem semente

Agregação de valor e uso diversificado do maracujá

Uso diversificado do maracujá

Uso múltiplo do maracujá

Rede Passitec (Desenvolvimento tecnológico e da cadeia produtiva

Refinamento das análises de qualidade

Rastreabilidade e Certificação

BRS PÉROLA DO CERRADO (Uso alimentar)

- **Composição mineral da polpa**

1) **É mais rico em Enxofre, Cálcio, Boro e Manganês em relação ao maracujá comercial.**
2) **É mais rico em Fósforo e Potássio do que a acerola e equivalente em Ferro.**
3) **Cem gramas de polpa (IDR -Portaria MS nº 33, de 13 de janeiro de 1998):**
   - **34 a 39% de ferro,**
   - **21 a 27% de magnésio,**
   - **22 a 32 % de fósforo,**
   - **23 a 37% do mineral zinco.**

Rede Passitec

BRS PÉROLA DO CERRADO (P. setacea)

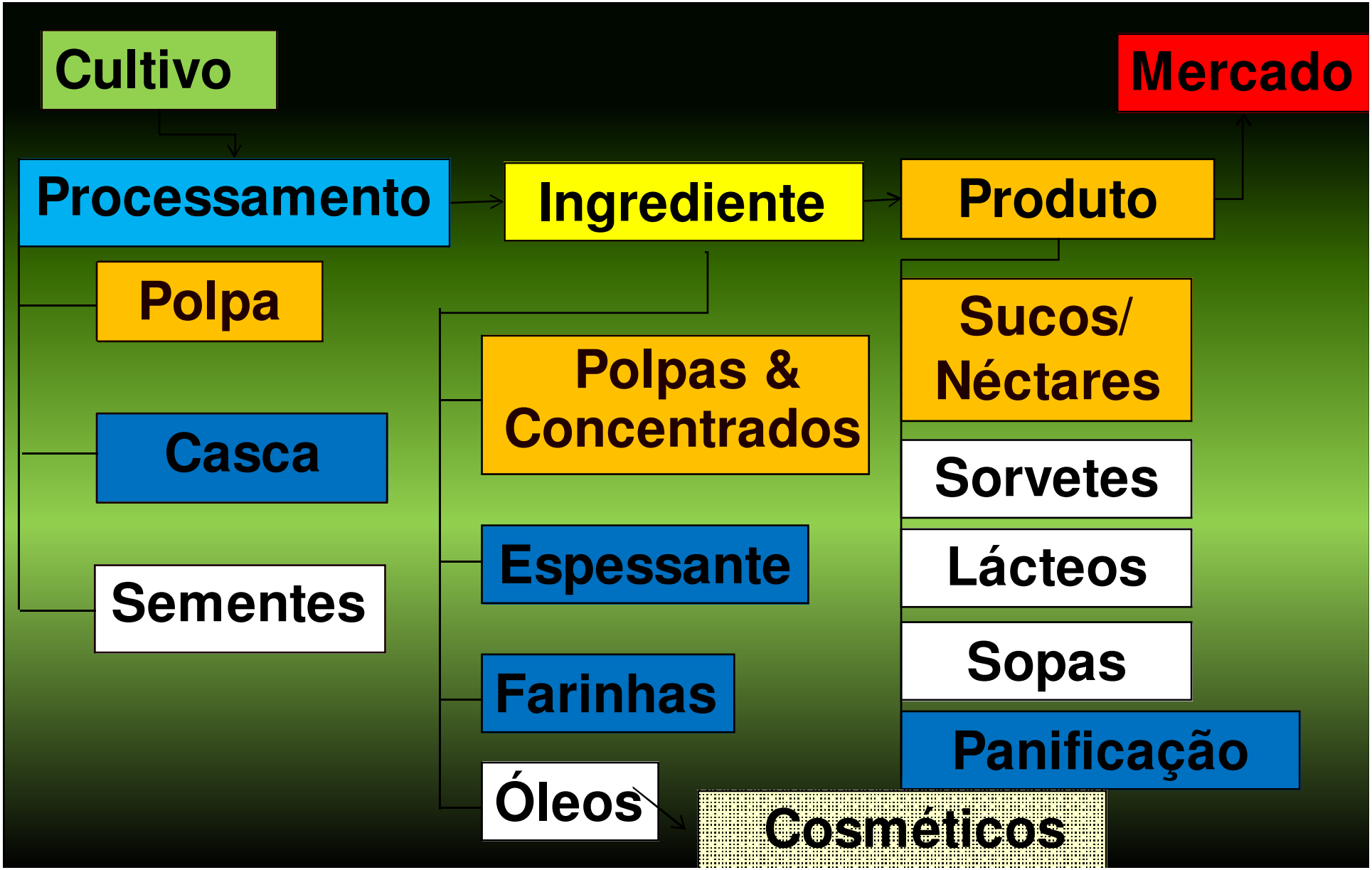
- **ALEGAÇÃO FUNCIONAL**
  - **Alimento rico em antioxidantes (polpa)**

- **Compostos fenólicos (50 a 77 mg/100 de polpa)**
  - Pelo menos 2,5 x maior que a polpa do maracujá comercial, Cupuaçu e abacaxi.

- **Flavonoides (3 a 5 mg/100g de polpa)**
  - Equivalente ao hortelã.

- **Poliaminas (14 mg/100g):**
  - **2 x maior que o maracujá comercial;**
  - **40 X maior que a maçã.**

Rede Passitec



Agregação de valor e uso diversificado do maracujá

Uso diversificado do maracujá

Uso múltiplo do maracujá

Rede Passitec (Desenvolvimento tecnológico e da cadeia produtiva

Refinamento das análises de qualidade

Rastreabilidade e Certificação

Meio ambiente

Consumidor → CERTIFICAÇÃO ← Produtor

Monitoramento e rastreabilidade
Normas técnicas específicas
Selo de qualidade

A cultura do maracujá: Informações básicas para o produtor

1. A cultura do maracujá: importância econômica e social
2. Informações básicas sobre os tratos culturais do maracujá
3. Manejo integrado de pragas e doenças do maracujazeiro
4. Os maracujazeiros silvestres: cultivo e uso
5. Melhoramento genético do maracujá: novidades da pesquisa
6. Agregação de valor e uso diversificado do maracujá
7. Uso de boas práticas agrícolas e produção integrada de maracujá
8. Organização produtiva - associativismo e cooperativismo
9. Visita à propriedade do Sr. Edson: depoimento do produtor sobre a cultura e sistema de produção
10. Demonstrações práticas: podas de formação e polinização manual