

PRINCIPAIS PERDAS PÓS-COLHEITA DE FRUTAS COMERCIALIZADAS NA CENTRAL DE ABASTECIMENTO DO CEARÁ.

Isla Simplicio Teixeira¹
Tatiana Soares De Sousa²
Itamar Gomes Lobo Filho³
Antonio Patrick Meneses De Brito⁴
Profa. Dra. Maria Do Socorro Rufino⁵

RESUMO

O presente trabalho busca relatar os principais tipos de perdas pós-colheita que ocorrem em frutos comercializados na Central de Abastecimento do Ceará (CEASA). A pesquisa constou de entrevistas associadas à aplicação de questionários, composto por perguntas que abrangem assuntos importantes sobre os tipos de perdas, transportes, embalagens utilizadas, frutas comercializadas e seus locais de origem. Pode-se constatar que as perdas ocorrem 67% por senescência, 18% pelo transporte inadequado, 13% por injúrias mecânicas e 2% por patologias pós-colheita. Sobre o tipo de transporte até a CEASA, constatou-se que 93% das frutas são transportadas em caminhão aberto, 3% em caminhão refrigerado e 4% em carroça. Ainda sobre o tipo de embalagem, 90% das frutas chegam à CEASA em caixas plásticas, 6% em caixotes de papelão e 4% não utilizam nenhum tipo de embalagem. A pesquisa pode concluir que a maioria dos frutos são transportados em caminhões abertos e em caixas plásticas, sendo que as principais perdas ocorrem em sua maioria por senescência e tipo de transporte inadequado. A banana destaca-se como o principal produto comercializado nesse local proveniente dos estados do Ceará, Pernambuco e São Paulo.

Palavras-chave: Perdas pós-colheita Ceasa Comercialização .

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, isla_simplicio@hotmail.com¹
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, tatiana.soares@aluno.unilab.edu.br²
Discente, Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, itamarlobo@aluno.unilab.edu.br³
Discente, Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Discente, patrickmeneses675@gmail.com⁴
Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Desenvolvimento Rural, Docente, marisrufino@unilab.edu.br⁵



INTRODUÇÃO

O parâmetro mundial de produção de frutas é formado por uma intensa diversidade de espécies cultivada, cujo potencial de consumo aumenta com o passar dos anos. A produção de frutas vem ganhando, nos últimos anos, cada vez mais espaço nos estados brasileiros, destacando-se como um dos principais produtores o estado de São Paulo, com aproximadamente 15,69 milhões de toneladas de frutas produzidas no ano de 2015 (ANUARIO BRASILEIRO DE FRUTAS, 2017).

As frutas podem ser classificadas em climatéricas e não-climatéricas, de acordo com a sua atividade respiratória após a colheita. As frutas climatéricas possuem rápido e acentuado aumento na atividade respiratória e síntese de etileno durante o amadurecimento, em contra partida as não-climatéricas, não apresentam este pico (CHITARRA et al., 2005 apud COSTA NETA et al. 2019). Desta forma, os frutos climatéricos são colhidos ainda verdes para facilitar o manuseio e aumentar o tempo de conservação, ou seja, eles ainda amadurecem mesmo depois de colhidos, ao contrário dos frutos não climatérico que só amadurecem em contato com a planta mãe (BRON e JACOMINO, 2007).

No entanto, mesmo com o aumento da fruticultura no Brasil, as perdas pós-colheitas persistem como um problema relevante, uma vez que essa problemática atinge diversos comerciantes e varejistas que comercializam os produtos derivados dessa prática.

As perdas pós-colheita estão relacionadas com um conjunto de fatores, tais como: injúrias mecânicas provocadas por embalagens inadequadas e manuseios incorretos, que tem início na propriedade rural, na colheita de produção, na classificação e seleção dos produtos, indo até aos consumidores, ocasionando problemas em toda a cadeia produtiva (CHITARRA & CHITARRA, 2005 apud GUERRA et al. 2018).

No Brasil, as frutas são amplamente comercializadas em feiras livres, mercados e supermercados, além de grandes centros de distribuição (MATOS et 2013). As centrais de abastecimentos são pontos físicos que possibilitam a comercialização de diversas variedades de culturas, oriundo de diferentes regiões do país, na qual permite a interação conjunta entre vendedores e compradores em um mesmo local, acarretando assim uma maior comercialização dos frutos.

As frutas são os principais produtos comercializados nas Ceasas, um total de 58% do que é negociado na empresa, onde as principais culturas comercializadas são: abacate, abacaxi, banana pacovan, banana prata, goiaba, laranja pêra, maçã nacional, mamão, maracujá, melancia e melão (CEASA, 2021).

Diante do exposto, este trabalho busca relatar os principais tipos e perdas pós-colheita que ocorrem em frutos comercializados na Central de Abastecimento do Ceará (CEASA) a partir das experiências e considerações dos comerciantes presentes no local, sobre os tipos de transportes, embalagens, principais frutas comercializadas e seus locais de produção.

METODOLOGIA

O presente trabalho foi realizado em novembro de 2019, na Central de Abastecimento do Ceará (Ceasa), localizada no município de Maracanaú, região metropolitana de Fortaleza- CE.

O projeto consistiu em uma pesquisa de campo de caráter descritivo, e abordagem quanti-qualitativo com o intuito de obter informações relevantes sobre os principais tipos e causas de perdas pós-colheitas que afetam os frutos comercializados na Central de Abastecimento de Maracanaú.

Para o direcionamento da pesquisa, foram realizadas entrevistas associadas a aplicação de questionários, mediante diálogo com os comerciantes presentes no local, que são conhecidos por permissionários



permanentes e não-permanentes. Desta forma, foi possível obter informações importantes para o desenvolvimento da pesquisa. Os permissionários permanentes são os comerciantes que dispõem de empresas presentes no interior da Ceasa, sendo também chamadas de boxes, que são lojas com espaço individualizado. Os permissionários não-permanentes são aqueles que apresentam seus produtos sobre estrados de madeira ou caixas plásticas, sob os galpões abertos, comercializados em quantidades menores (LIMA et al 2013).

O questionário foi composto por perguntas que abordam assuntos importantes sobre os tipos de perdas, transporte adequado, embalagens utilizadas, principais frutas comercializadas e seus locais de produção. A tabulação dos dados obtidos foi realizada por meio do Word e Excel.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os permissionários da Ceasa foram questionados sobre qual o tipo de perda mais afetou os frutos comercializados e 67% responderam que a senescência dos frutos é o responsável pelo aumento do índice de perdas de seus produtos. Ainda sobre esse tema, 18% informaram que é o transporte inadequado, 13% por injúrias mecânicas no transporte e apenas 2% relataram por patologias pós-colheita.

É importante relatar que muitas vezes a maioria dos comerciantes presentes nesse local de comercialização não possuem conhecimento ou acompanhamento técnico adequado. Essa problemática corrobora nos prejuízos econômicos causados pelas perdas de frutos nesses locais, uma vez que a realização de um manuseio inadequado, ligados aos fatores listados acima, irá promover a senescência mais rápida das frutas, diminuindo o tempo de vida útil de prateleira por comprometer os atributos sensoriais do produto, causando prejuízos ao comerciante.

Quanto ao tipo de transporte, estima-se que 93% das frutas comercializadas na Ceasa chegam em caminhões abertos, 3% em caminhões refrigerados e 4% em carroça. Vale salientar que o transporte é um dos principais responsáveis por perdas de frutas, uma vez que o transporte inadequado pode ocasionar inúmeras perdas mecânicas, afetando substancialmente a qualidade final do produto transportado.

Quanto a principal embalagem utilizada pelos produtores/comerciantes para transportar os produtos, a caixa plástica correspondeu a 90% das respostas, 6% informaram que utilizam caixas de papelão e 4% não utilizam nenhum tipo de embalagem. É importante ressaltar que as embalagens são instrumentos essenciais para realizar um transporte adequado e preservar a qualidade dos frutos, assim utilizar embalagens adequadas pode favorecer tanto os aspectos físicos dos frutos, como facilitar a movimentação da mercadoria no decorrer do transporte. As caixas plásticas são embalagem econômicas e de fácil acesso no mercado, isso faz com que ela se torne bastante popular no mercado de frutas, devido sua praticidade e baixo custo econômico.

Em relação às frutas comercializadas na Ceasa, destaca-se a banana como o fruto mais comercializado nesse local, seguido pelo mamão e a uva. As frutas comercializadas na Ceasa são oriundas de diversas regiões do Brasil, tendo como seus principais fornecedores os estados do Ceará, seguido pelos estados de Pernambuco e São Paulo.

Estima-se que em média, os comerciantes da Ceasa tenham uma perda de aproximadamente 169,97 kg de frutas por semana, tendo em vista os fatores relatados em toda a cadeia de produção, deste o transporte até seu tempo de prateleira.

CONCLUSÕES



As principais perdas pós-colheita em frutas, identificadas nesta pesquisa, foram a senescência e o transporte inadequado, mostrando que para aumentar o tempo de conservação e reduzir as perdas, é importante que se conheçam e se utilizem práticas adequadas de manuseio durante as fases de colheita, armazenamento, comercialização e consumo.

AGRADECIMENTOS

À disciplina de Tecnologia Pós-Colheita do curso de Agronomia e ao grupo de pesquisa POLIFIBAN.

REFERÊNCIAS

Anuário brasileiro da fruticultura 2017 / Cleonice de Carvalho ... [et al.]. - Santa Cruz do Sul: Editora Gazeta Santa Cruz, 2017.

BRASIL. GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ. Centrais de abastecimento do Ceará. 2021. Disponível em: <https://www.ceasa-ce.com.br/>. Acesso em: 10 mar. 2021.

BRON, I. U.; JACOMINO, A. P. Classificação de frutos por "climatério" é conceito em extinção? 2007.

COSTA, N. C. M. Perdas pós-colheita de frutas em diferentes segmentos comerciais de Teresina, (PI). Dissertação (Graduação em Agronomia). Centro de Ciências Agrárias e Ambientais, Campus Chapadinha, Universidade Federal do Maranhão (UFMA), MA 2019.

GUERRA, A. M. N. de M., COSTA, A. C. M., FERREIRA, J. B. A., TAVARES, P. R. F., & VIEIRA, T. S. Perdas pós-colheita em hortaliças provocadas por danos na rede varejista de Santarém-Pa. Revista Brasileira de Agropecuária Sustentável. v.8, n 2, jun. 2018.

MATOS, I; SILVA JUNIOR. As feiras e suas sobras: desafios da gestão de resíduos sólidos na cidade de Feira de Santana-BA. Anais... In: Jornada da Engenharia Sanitária e Ambiental. Instituição: IFBA - Campus Salvador -BA. 2013.

LIMA, J. S; AMARAL, R. F; BRITO, A. V. C; LIMA, P. V. P. S; MAYORGA, R. D. Caracterização do comércio da Ceasa-Ceará. SOCIEDADE E DESENVOLVIMENTO RURAL on line -v.7, n. 4-Nov.2013.

