

Comercialização de frutas e hortaliças: conservação e cuidados pós colheita



BUNDT, Carolina¹

STARK, Eduardo¹.

VARGAS, Natasa¹;

*natasa.vargas@gmail.com

PEREIRA, Diogo Ricardo Goulart²; SCHUMACHER, Luciane de Paula²;
SCHOLANT, Michele da Rosa²; MENESES, Priscila Rossatto²; MACIEL,
Stefania Mendes²; MARQUES, Tiago Rolim².

¹Discentes do Curso de Agronomia, Nível 9 2023/1 - Faculdade IDEAU – Bagé/RS.

² Docentes do Curso de Agronomia, Nível 9 2023/1 - Faculdade IDEAU – Bagé/RS.



INTRODUÇÃO

A alimentação de forma adequada e saudável, é diversificada, contendo variedade de frutas, verduras e legumes, é essencial para uma boa saúde, trazendo benefícios na prevenção de doenças e proporcionando o bem estar e a qualidade de vida (Figura 1).



O consumo de frutas e verduras é grande impacto na qualidade da alimentação humana, porém estes passam por procedimentos que são cruciais para assegurar a excelência e confiabilidade alimentar desses itens até que eles cheguem ao seu consumidor final. Há uma ampla variedade de métodos e técnicas necessárias para o processamento e conservação no período de pós-colheita, que são capazes de mudar de acordo com a classe de mercadoria e circunstâncias ambientais.

OBJETIVO

Esta pesquisa teve, como objetivo, identificar o processo realizado pelo comércio regional para obter e comercializar estes produtos, verificando quais métodos os mesmos costumam utilizar para adquirir, transportar e armazenar estes produtos, além de suas estimativas de perdas.

METODOLOGIA

Após identificar algumas questões que consideramos mais adequadas e que possivelmente estariam ligadas às atividades do comércio regional, foi construído um questionário relacionado ao assunto.

Foram entrevistados através de questionário virtual, comerciantes das cidades de Bagé, Dom Pedrito e Piratini, onde buscou-se verificar quais os procedimentos e técnicas são adotadas na comercialização de frutas e hortaliças na região.

RESULTADOS

Com relação às frutas e verduras comercializadas no local, se eram de produção própria, ou são produzidas por terceiros, os comércios de Bagé e Piratini responderam que são produzidas por terceiros, já o comércio de Dom Pedrito disse que comercializava produtos de produção própria e também uma parte produzida por terceiros.

Referindo-se ao processo de transporte até o ponto de comercialização, o estabelecimento de Dom Pedrito informou que os frutos produzidos por terceiros, são transportados até o local em caminhão refrigerado, já as verduras que são de produção própria, são transportadas direto da horta em caixas. Os comércios de Bagé e Piratini informaram que seus produtos são transportados em caminhão refrigerado.

Quando perguntamos quais os principais cuidados que são tomados para realizar o transporte, as respostas foram a temperatura, o manuseio para não danificar o produto, e a separação de forma adequada.

Já quando questionamos como é realizado o processo de armazenamento, todos responderam que em câmaras frias.

Com relação a limpeza e seleção os comércios de Bagé e Dom Pedrito informaram que a uma equipe responsável por realizar esse processo, já o comércio de Piratini informou que seus produtos são adquiridos com a seleção e limpeza já feitas.

CONCLUSÃO

A comercialização de frutas e verduras da região ocorre em grande parte pela produção de terceiros, é conduzida ao comércio local por caminhão refrigerado, apresenta uma estimativa de perdas entre 30% e 40%, e possui estratégias de armazenamento e descarte de resíduos muito semelhantes.

Portanto, os cuidados pós-colheita de frutas e hortaliças no processo de comercialização é de extrema importância para a conservação dos alimentos.

REFERÊNCIAS

ANDRADE, P. F. S. B.; Fruticultura: Análise da Conjuntura. Disponível em: https://www.agricultura.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2020-01/fruticultura_2020.pdf. Acesso em: 28.05.2023

CANTILLANO, R. F. F; Resfriamento na conservação de frutas e hortaliças. Disponível em: <https://www.sna.agr.br/resfriamento-na-conservacao-das-frutas-e-hortalicas/>. Acesso em: 12.04.2023.

CENCI, S. A. Boas Práticas de Pós-colheita de Frutas e Hortaliças na Agricultura Familiar. In: Fenelon do Nascimento Neto. (Org.). Recomendações Básicas para a Aplicação das Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação na Agricultura Familiar. 1a ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006, p. 67-80. Disponível em: <https://www.embrapa.br/grandes-contribuiçoes-para-a-agricultura-brasileira/frutas-e-hortalicas>. Acesso em 24/05/2023

CHITARRA, M. I. F. Fisiologia e qualidade de produtos vegetais. In: BOREM, F. M.; CHITARRA, A. B. (Ed.). Armazenamento e processamento de produtos agrícolas. Lavras: Universidade Federal de Lavras: Sociedade Brasileira de Engenharia Agrícola, 1998. p. 1-57. Acesso em: 28.04.2023