

# Meu Pé de Fruta: um guia para o processamento artesanal de frutas e hortaliças<sup>(1)</sup>.

**Aline Pereira<sup>(2)</sup>; Mariane Koehler<sup>(2)</sup>; João Gustavo Provesi<sup>(4)</sup>**

## Resumo Expandido

<sup>(1)</sup> Trabalho executado com recursos do Edital APROEX 01/2014, da Pró-Reitoria de Extensão.

<sup>(2)</sup> Discente do curso técnico em Agroindústria do IFSC Câmpus Urupema; <sup>(3)</sup> Professor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Santa Catarina (IFSC); Urupema; Santa Catarina; joao.provesi@ifsc.edu.br.

**RESUMO:** Em qualquer modelo de produção de frutas e hortaliças, o produtor precisa contar com possíveis perdas ao final da colheita, que podem atingir 40% para algumas espécies. Dentro dessa fração estão, por exemplo, vegetais que não atingiram a qualidade mínima exigida pelo consumidor, tendo seu valor de mercado reduzido. O processamento de frutas e hortaliças é uma alternativa importante para agregar valor e aproveitar as sobras de produção. Até mesmo para pessoas que possuem árvores frutíferas em casa, o processamento também é uma forma de aproveitar o material disponível. Contudo, a maior parte da bibliografia da área aborda aspectos da produção industrial, com processos mais elaborados e equipamentos de maior custo. Não se tem disponível uma bibliografia que oriente o processamento artesanal ou doméstico, envolvendo processos que utilizem a estrutura disponível nas pequenas propriedades rurais. Assim, o objetivo deste trabalho foi elaborar uma cartilha, com linguagem fácil e compreensível a pequenos agricultores e suas famílias, que sirva como um guia para aproveitamento e processamento artesanal dessas sobras de produção. Ao término desse projeto será realizada uma tiragem de 200 a 300 exemplares, que serão distribuídos gratuitamente para os produtores rurais, alunos do IFSC e comunidade em geral interessados no assunto.

**Palavra Chave:** cartilha; processamento de vegetais; artesanal; agregação de valor.

## INTRODUÇÃO

O Brasil está entre os três maiores produtores mundiais de frutas, atrás apenas de Índia e China, sendo líder no mercado de frutas tropicais. Sua longa faixa territorial possibilita uma diversidade enorme de climas e solos, com condições de produzir frutas tropicais, subtropicais e temperadas de ótima qualidade.

Apesar desse quadro favorável, o país ainda importa volumes significativos de diversas frutas, como pera, uva, kiwi, entre outras. As perdas também são elevadas, principalmente no mercado interno, onde chegam a atingir 40% para algumas espécies.

Embora algumas frutas tradicionalmente sejam produzidas por grandes produtores rurais, outras culturas são, em sua maior parte, produzidas em pequenas propriedades, principalmente oriundas da agricultura familiar. É fato que a fruticultura como mercado pode viabilizar a sobrevivência dessas pequenas propriedades, com fixação do homem no meio rural.

O município de Urupema, onde está localizado o câmpus do IFSC, tem na agricultura a

base da sua economia, principalmente a fruticultura, com boa produção de frutas como maçã, pêra, kiwi, morangos, entre outras.

Na produção de frutas, normalmente a fração com melhor aspecto e qualidade é destinada diretamente ao consumidor, com maior valor de mercado. Já a parte da produção composta por frutas danificadas, com lesões, é repassada para indústria de processamento, como sucos, doces e outros produtos, com um valor consideravelmente menor para o produtor. Segundo relato de produtores de maçã de Urupema, por exemplo, o quilo da “maçã indústria” em 2012 não alcançou R\$ 0,10, isso quando existiam compradores. Algumas poucas famílias utilizam essas frutas na elaboração de produtos caseiros, como doces e geleias, para consumo próprio ou comercialização em feiras da região.

Os professores da área de Tecnologia de Alimentos do IFSC Urupema vem orientando os produtores e suas famílias quanto a possibilidade de agregação de valor a essa “sobra” da produção. Já foram ofertadas, por exemplo, duas turmas de curso FIC Processamento de Frutas, onde eram abordadas a elaboração de diversos produtos a

base de frutas e hortaliças, como geleias, doces, conservas, cristalizados, sucos, etc.

Contudo, não há um material padronizado deste curso, além das formulações ficarem limitadas ao período de aula. A maior parte da bibliografia da área aborda aspectos de produção industrial, com processos mais elaborados e equipamentos de maior custo. Enquanto isso, o processamento artesanal ou caseiro é feito com base em “receitas”, onde nem sempre o processo é o mais adequado sob o ponto de vista de conservação do produto. Não se tem disponível uma bibliografia que aborde adequadamente o processo artesanal ou doméstico, envolvendo a estrutura disponível em pequenas propriedades.

Sendo assim, a proposta deste projeto foi elaborar um cartilha, com linguagem fácil e compreensível a pequenos agricultores e suas famílias, que sirva de guia sobre as diversas possibilidades de processamento artesanal dessas sobras de sua produção. Esse material também poderá ser utilizado em cursos do IFSC, Câmpus Urupema, dentro da área de Tecnologia de Frutas e Hortaliças.

## METODOLOGIA

Para elaboração da cartilha Meu Pé de Fruta, inicialmente a equipe executora levantou as principais matérias-primas cultivadas na região de Urupema, Santa Catarina. Os produtos propostos na cartilha envolveram preferencialmente esses vegetais, uma vez que estão disponíveis no dia a dia da população, contudo outros vegetais também foram sugeridos e incluídos no material. Através de um *brainstorming*, foram definidos os produtos que seriam trabalhados na cartilha, tendo como um número mínimo 15 diferentes produtos artesanais obtidos de frutas.

Em seguida, foram desenhados os fluxogramas de produção e o texto descritivo para cada produto. A equipe procurou tomar cuidado para que fosse utilizada uma linguagem compreensível ao público-alvo, evitando sempre que possível termos técnicos, e que também fosse viável em relação a estrutura disponível a pequenos agricultores e suas famílias.

No momento da elaboração desse resumo, o texto final e a arte da cartilha estão sendo revisados para posterior encaminhamento para impressão na gráfica. Até o término do projeto, em agosto de 2014, será realizada uma tiragem de 200 a 300 exemplares da cartilha, que serão distribuídas para produtores rurais, em reuniões de agricultores da

EPAGRI e Secretaria da Agricultura do município, alunos do IFSC Urupema e comunidade em geral interessados no assunto.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Na fase inicial de definição do conteúdo da cartilha a equipe executora levantou mais de 100 produtos vegetais possíveis, trabalhando principalmente com vegetais produzidos na região.

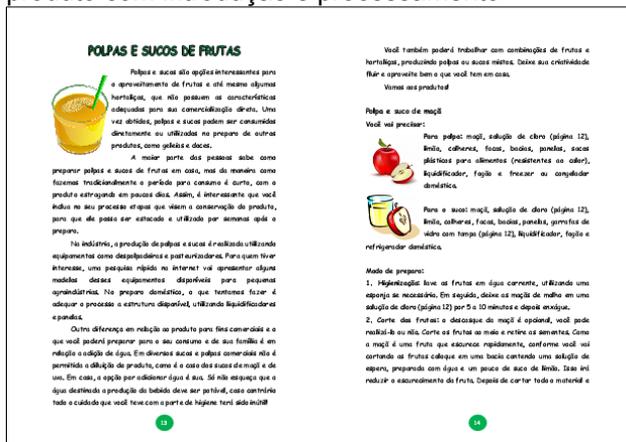
Para cartilha foram selecionados 19 desse produtos: polpa e suco de maçã, polpa e suco de morango, ameixa desidratada, maçã desidratada, doce de abóbora, doce de gila, doce de morango, geleia de kiwi, geleia de maçã, abóbora em calda, pera em calda, melão em calda, abóbora cristalizada, figo cristalizado, cascas de laranja cristalizadas, sementes de abóbora e sementes de gila. Para cada tipo de produto foi elaborado um breve texto introdutório, com definição e aspectos mais relevantes do processo, além do procedimento de obtenção em si (Figuras 1 e 2).

Como mencionado anteriormente, o texto está na fase de revisão final e posteriormente será encaminhado para impressão e distribuição para o público-alvo.

Figura 1 – Capa da cartilha “Meu Pé de Fruta”



**Figura 2 – Cartilha “Meu Pé de Fruta” - cada produto com introdução e processamento**



## CONCLUSÕES

Até o momento o projeto transcorre normalmente, conforme o planejado na proposta inicial. A experiência se mostrou bastante interessante para introduzir as alunas bolsista no ambiente de pesquisa e extensão. Após impressão da cartilha, ela será distribuída para produtores rurais, em reuniões de agricultores da EPAGRI e Secretaria da Agricultura do município, com a intenção de que sirva como um guia para as diversas possibilidades de aproveitamento das sobras de produção e outros vegetais disponíveis em casa.