



CLIPPING IMPRESSO

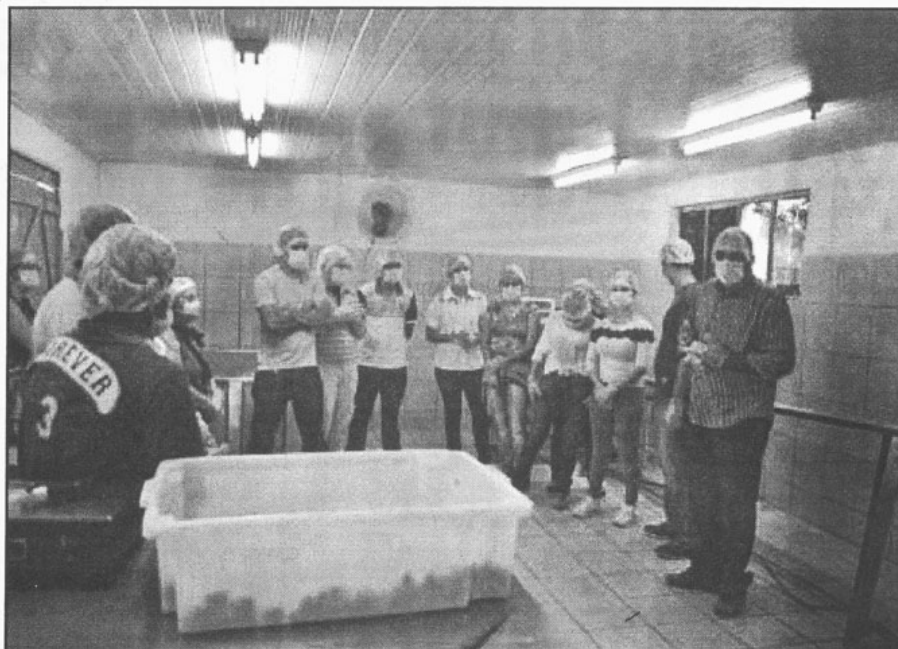
17 a 18/07/2014

Veículo	Data	Editoria/ Coluna	Página	Cm x Cm	Status
O Mossoroense	07/07/2014	Gerais	02	578	Positiva

Influência

Extrator de suco a vapor testado pela Uern beneficiará cerca de duzentas famílias

Projeto-piloto começa a funcionar em comunidade rural do município de Apodi



Produtos fabricados por meio do projeto entrarão no mercado em março de 2015

APODI - A pequena comunidade do Sítio Córrego, neste município, amanheceu na terça-feira, 15, com perspectiva cada vez mais próxima de nova geração de renda. A Universidade do Estado do Rio Grande do Norte (Uern) testou um dos extratores de suco a vapor, adquirido com recursos do Prêmio Santander “Universidade Solidária”, conquistado pelo projeto do professor Vinícius Claudino, da Faculdade de Ciências Econômicas (Facem).

A comunidade, que foi capacitada para evitar o desperdício de frutas, tanto com a produção de sucos quanto de subprodutos como doces, biscoitos, barras de cereais e geleias, pôde experimentar uma das máquinas que tem capacidade para 10 litros de suco.

Antes, a equipe que conta com a participação de alunos da Uern, representantes das cooperativas agrícolas do Vale do Apodi e de outras instituições como Instituto

Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte (IFRN) e Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), conversou sobre a necessidade de elaboração de projeto de implantação de uma unidade de comercialização dos produtos que serão produzidos a partir do uso do equipamento.

Inicialmente, o projeto vai trabalhar com duas frutas da região: goiaba e cajarana, embora variedades como abacaxi, manga, acerola e outras estejam no planejamento. Para encontrar o teor de qualidade que o projeto almeja para entrar no mercado, estão sendo feitos alguns testes onde são encontrados os níveis de maturação da fruta e a forma como deve ser usada, se com casca ou sem casca, passando pela avaliação do “briefing” (teor de açúcar). O suco é extraído numa temperatura entre 70° e 86° graus.

“Nesse primeiro momento nós estamos conseguindo equilibrar o nível de maturação da fruta, a escolha da melhor variedade, para que se tenha um produto de alto

desempenho para a comercialização”, esclarece o professor Vinícius.

Com os resíduos que ficam na máquina, conhecida como macanuda, já está sendo planejada a

produção do suco em barra para a merenda escolar; geleia de cajarana e outros produtos que possam ganhar o mercado, como farinha e até ração animal.

Produtos devem entrar no mercado em março

A previsão é que os produtos fabricados por meio do projeto “Uso da Tecnologia da Extração a Vapor para produção de Sucos de Frutas Produzidas no Sertão do Apodi”, entrem no mercado em março de 2015.

Até lá, a sociedade po-

tiguar vai poder saboreá-los por meio de degustação que será ofertada em eventos da Uern e outros, como a Expofruit. O convite para esse evento, que reúne empresários do agronegócio dos mercados interno e internacional, já foi feito ao profes-

sor Vinícius Claudino.

A princípio, serão beneficiadas cerca de duzentas famílias do Córrego. Mas, a perspectiva é que o projeto de extensão da Uern contemple outros pequenos produtores do Vale do Apodi e de outras regiões.

Veículo	Data	Editoria/ Coluna	Página	Cm x Cm	Status
Revista Bzzz	Junho/2014	Economia	64 a 67	405	Positiva

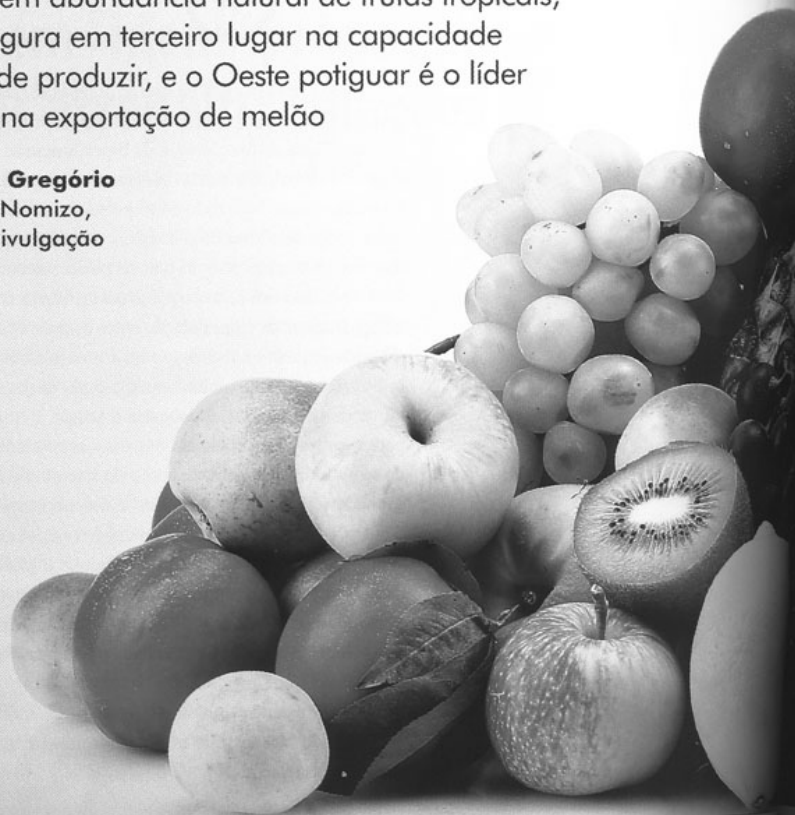
REPORTAGEM ECONOMIA
EXPOFRUIT

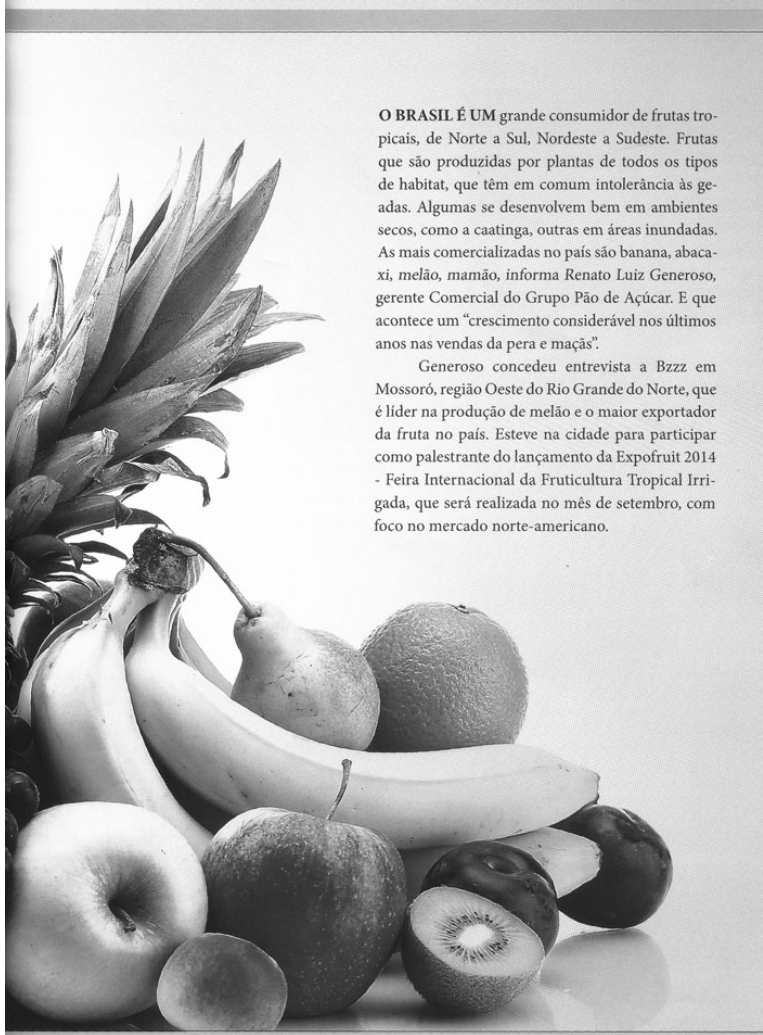
PAÍS DA FRUTICULTURA

Produtor em abundância natural de frutas tropicais, o Brasil figura em terceiro lugar na capacidade mundial de produzir, e o Oeste potiguar é o líder nacional na exportação de melão

Por Heitor Gregório

Foto: Sueli Nomizo,
arquivo e divulgação





O BRASIL É UM grande consumidor de frutas tropicais, de Norte a Sul, Nordeste a Sudeste. Frutas que são produzidas por plantas de todos os tipos de habitat, que têm em comum intolerância às geadas. Algumas se desenvolvem bem em ambientes secos, como a caatinga, outras em áreas inundadas. As mais comercializadas no país são banana, abacaxi, melão, mamão, informa Renato Luiz Generoso, gerente Comercial do Grupo Pão de Açúcar. E que acontece um “crescimento considerável nos últimos anos nas vendas da pera e maçãs”.

Generoso concedeu entrevista a Bzzz em Mossoró, região Oeste do Rio Grande do Norte, que é líder na produção de melão e o maior exportador da fruta no país. Esteve na cidade para participar como palestrante do lançamento da Expofruit 2014 - Feira Internacional da Fruticultura Tropical Irrigada, que será realizada no mês de setembro, com foco no mercado norte-americano.

REPORTAGEM ECONOMIA

De acordo com o executivo, o Brasil é o terceiro maior produtor de frutas no mundo, atrás apenas da China e da Índia. Sua enorme extensão de terras férteis, o clima e a disponibilidade de água favorecem a produção de uvas, melões, mangas, maçãs e bananas. Uma boa parte é consumida internamente e outra exportada em forma processada ou na de frutas frescas.

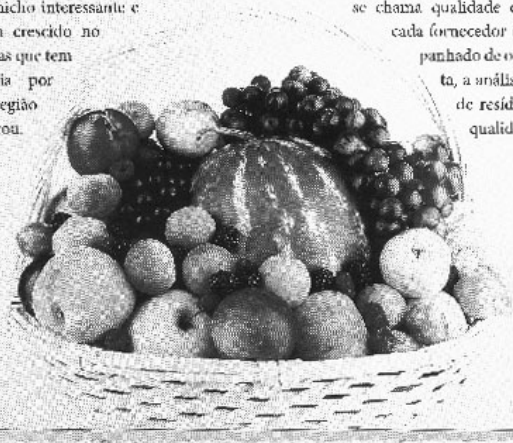
Destacou que a média de crescimento na comercialização de frutas do Grupo Pão de Açúcar tem crescido em média 9% ao ano. Para garantir a satisfação do cliente na compra de um alimento altamente perecível, diz que "cada vez mais buscamos qualidade e segurança alimentar, tendo em vista que fazemos a reposição dos produtos diariamente e recebemos através do Centro de Distribuição, que é onde cada produtor entrega seu item a ser vendido em nossas prateleiras".

Quanto ao alto preço dos produtos orgânicos, o que impossibilita que a maioria das pessoas possa consumir, Renato Generoso alega questões de logística. "Os produtos orgânicos hoje têm pouca produção e custa muito caro para produzir. Para fazer uma logística que atenda as necessidades do produto, os comerciantes também estão com bastante dificuldade. É um nicho interessante e importante, tem crescido no Sul e Sudeste, mas que tem pouca aderência por enquanto pela região Nordeste", explicou.



Renato Luiz Generoso, gerente comercial do Grupo Pão de Açúcar

Junto ao aumento da produção, os impactos ambientais também devem ser levados em consideração. Por isso, o Pão de Açúcar criou um método de cuidado. "A empresa se preocupa com as questões ambientais, a partir de quando criou um programa especial para fazer a rastreabilidade do produto, que se chama qualidade de origem, onde cada fornecedor nosso está acompanhado de onde vem essa fruta, a análise microbiológica de resíduos para saber a qualidade do produto".



Expofruit

A expectativa de negócios da Feira Internacional da Fruticultura Tropical Irrigada, que acontecerá em Mossoró no período de 24 a 26 de setembro próximo, na Universidade Federal Rural do Semi-Árido (Ufersa), com foco no mercado norte-americano, é de movimentar cerca de R\$ 20 milhões em negócios, segundo Luiz Roberto Barcelos, presidente do Comitê Executivo de Fruticultura do Rio Grande do Norte (COEX).



As edições da Expofruit são sempre concorridas