

Causa das perdas de frutas e hortaliças no mercado varejista de Palmas, Tocantins

Eduardo Alves da Silva¹, Sarah Cristina Tavares Brito¹, Fernanda Moura Gonçalves¹, Kamilla Adnésia de Souza¹, Clauber Rosanova²

¹ Graduando em Agronegócio. Bolsista de Iniciação Científica – IFTO Campus Palmas. e-mail: sarah.ctbl@gmail.com.br; eduardoalves.go@gmail.com; fmoura721@gmail.com, kamilla04sousa@gmail.com

² Doutorando em Ciências do Ambiente. Professor Zootecnista - IFTO Campus Palmas. e-mail: clauber@ifto.edu.br

Resumo: O Brasil tem altos índices de desperdício de alimentos, fato preocupante que afeta a economia e contribui para o aumento dos problemas sociais. Especificamente tratando-se das hortaliças e das frutas as perdas e desperdícios chegam até a metade da produção. Diante desse cenário, o presente trabalho teve como objetivo mensurar e identificar as principais causas de perdas em hortaliças na rede varejista de Palmas (TO) e fornecer informações que possam auxiliar em ações específicas ao setor para se diminuir as perdas das frutas e hortaliças no mercado varejista local.

Palavras-chave: Comercialização, frutas, hortaliças, perdas no varejo

1. INTRODUÇÃO

O Brasil se destaca como um dos grandes produtores de frutas e hortaliças do mundo, porém desperdiça de 35 a 45% destes produtos vegetais durante toda a cadeia de comercialização e consumo (LUENGO et al., 2001).

Segundo Vilela et al.(2003), os níveis de perdas de hortaliças na cadeia produtiva em países desenvolvidos se concentram entre 5 a 10%. Atualmente o Brasil é o terceiro maior produtor de frutas do mundo, com uma produção anual de cerca de 44 milhões de toneladas. Desse total, o mercado interno absorve quase toda produção e as exportações ficando apenas com 2% (ANUARIO BRASILEIRO DA FRUTICULTURA, 2013). O Brasil é um grande produtor de hortaliças com um volume de produção em peso líquido de 930.440.01 milhões de kg, o que gerou US\$ 743.828.517 no ano de 2008. Na produtividade estimada por tipo de hortaliças produzidas, o tomate destaca-se como a hortaliça de maior produtividade, 63,38 t/ha, seguido da cenoura, 29,93 t/ha e da batata, 25,37 t/ha.

Um das maiores preocupações é o elevado índice de perdas e desperdícios de alimentos, principalmente se tratando das hortaliças e frutas, pois estas, as perdas e desperdícios chegam até a metade de tudo que foi produzido. Para Vigneault et al. (2002), os elevados índices de perdas dos produtos olerícolas e frutíferas no Brasil ocorrem especialmente durante as etapas de comercialização, devido à utilização de práticas inadequadas de manuseio tanto no transporte e distribuição, quanto nos pontos de vendas ao consumidor final.

As perdas podem ser qualitativas e quantitativas. Segundo a FAO (1981) perda é “alguma mudança na viabilidade, comestibilidade, salubridade ou qualidade do alimento que o impeça de ser consumido pelo povo”, podendo ser igual ao produto colhido menos o produto consumido. O desequilíbrio entre a população e a oferta de alimentos pode ser reduzido através da diminuição de perdas que ocorrem nas diferentes etapas de obtenção dos alimentos, desde a produção, passando pela comercialização até o consumo.

No Brasil, as hortaliças e frutas são produzidas, em diferentes épocas do ano, por milhares de pequenos e médios produtores, distribuídos por todo o país. Portanto, há uma variedade de produtos e preços. O objetivo desse trabalho foi mensurar e identificar as principais causas de perdas em hortaliças e frutas na rede varejista de Palmas (TO) e posteriormente, fornecer informações que possam auxiliar em ações específicas ao setor para se diminuir as perdas das olerícolas e das frutíferas no mercado varejista local.

2. METODOLOGIA

O trabalho foi realizado em Palmas, Estado do Tocantins, por uma pesquisa descritiva por meio da observação e do levantamento de dados através de coletas em três estabelecimentos do varejo de frutas e hortaliças da capital, sendo eles: Feira livre da 304 sul, Supermercado da região central e o Ceasa. Para a escolha dos mercados, utilizou-se, como critério, a representatividade (importância, porte e popularidade) de cada estabelecimento comercial, abrangendo os principais pontos de comercialização de frutas ao consumidor final. Em uma semana (De 02 de fevereiro a 09 de fevereiro de 2014), foram realizadas entrevistas nos estabelecimentos varejistas mediante visita in loco e registros fotográficos. Para a identificação dos problemas na etapa de comercialização, se utilizou da observação das práticas e registros fotográficos das frutas comercializadas.

As entrevistas foram realizadas diretamente com os encarregados do setor de hortifrutícolas nos supermercados e no Ceasa e com todos os feirantes nas bancas ou barracas de venda da feira-livre. Para aplicação do questionário nas entrevistas utilizou-se de um formulário semi-estruturado constituído por perguntas elaboradas de maneira que os entrevistados fornecessem respostas subjetivas e objetivas conforme o propósito de cada questão e as realidades de cada estabelecimento varejista para obter as seguintes informações: a) As cinco maiores perdas semanais, em volume; b) Os principais motivos causadores das perdas de frutas e hortaliças d) As principais providências que poderiam ser tomadas para diminuir as perdas de frutas e hortaliças no estabelecimento varejista.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

De uma forma geral, pôde-se observar que o mercado varejista de Palmas proporciona baixas porcentagens semanais de perdas de frutas e hortaliças, mas que somadas ao longo do ano pode chegar a um montante precário. Dentre as frutas e hortaliças que mais contribuíram para o volume de perdas são, respectivamente: a banana, uva, maçã, tomate, pimentão e repolho.

Segundo Vilela et al. (2003) no Brasil, as perdas começam na colheita continuando no transporte, na comercialização, prosseguindo até os consumidores intermediários e finais. O desequilíbrio entre a população e a oferta de alimentos pode ser reduzido através da diminuição das perdas que ocorrem nas diferentes etapas de obtenção dos alimentos, desde a produção, passando pela comercialização até o consumo. (CENTI et. al, 1997)

Para entendermos como ocorre o processo ocasional de perdas a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO) classificaram as causas de perdas em primárias e secundárias. Equiparando com este trabalho pode se notar que uma das principais causas primária encontradas nesse trabalho foram: a) perdas biológicas, ainda no armazenamento, ocasionadas pelo consumo do vegetal por roedores, pássaros, entre outros animais que causam o desaparecimento do alimento; b) microbiológicas, devido a danos por fungos e bactérias; c) mecânicas, devido ao manuseio inadequado, como, cortes, abrasões, amassamentos, quedas; d) fisiológicas, que são alterações de caráter não parasitário que afetam as frutas e hortaliças, alterando seu metabolismo (respiração e transpiração) durante a maturação e senescência, acelerando as reações de deterioração; e e) psicológicas, devido à rejeição do consumidor pelo tipo de produto, tabu religioso ou intolerância alimentar culminando na redução do consumo.

Já as causas secundárias de perdas estão relacionadas à intervenção humana, como manuseio ou uso de tecnologias inadequadas ou insuficientes que levam às causas primárias de perdas, isto é, condições inadequadas de colheita, embalagem e manuseio incorreto; e falta de contentores adequados para o transporte e manuseio no carregamento e descarga. Além disso, o armazenamento, usualmente inadequado para proteger o produto, transporte (veículos e rodovias) inadequados; deficiência ou falta da cadeia de frio no transporte ou armazenamento; sistemas de comercialização tradicionais e deficientes; falta de legislação e ausência de padrões legais de qualidade para classificação ou sua não utilização; são fatores que causam rejeição de frutas e hortaliças.

A adoção de técnicas adequadas na produção, no manuseio e na comercialização pode reduzir enormemente as perdas e contribuir para a obtenção de hortifrutícolas de melhor qualidade e para melhor venda desses produtos. Desta forma, a redução de perdas vem se acenando como uma das

formas menos estressantes e mais viáveis para a solução desse problema. O controle de estoque também é uma importante estratégia a ser adotada pelo próprio estabelecimento/comerciante para diminuir as perdas de hortifrutícolas e a diminuição dos preços seria a principal providência externa a ser tomada para diminuir parcialmente ou totalmente as perdas das hortifrutícolas.

Quadro 1 - Perdas de frutas e hortaliças frescas comercializadas semanalmente no município de Palmas-TO.

| Perdas de frutas e hortaliças | | | | | | |
|---------------------------------------|--------------------|-----------------|------------------|--------------------|----------------------|---------------------|
| Estabelecimentos | Banana (kg) | Uva (Kg) | Maça (Kg) | Tomate (Kg) | Pimentão (Kg) | Repolho (Kg) |
| Feira da 304 sul ¹ | 17 | 5 | 11 | 12 | 6 | 12 |
| Supermercado da região central | 8 | 5 | 4 | 9 | 4 | 6 |

1 – média de 2 comerciantes

Quadro 2 - Preços das frutas e hortaliças frescas comercializadas semanalmente no município de Palmas-TO.

| Estabelecimentos | Banana (R\$/kg) | Uva (R\$/Kg) | Maça (R\$/Kg) | Tomate (R\$/Kg) | Pimentão (R\$/Kg) | Repolho (R\$/Kg) |
|---------------------------------------|------------------------|---------------------|----------------------|------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Feira da 304 sul | 2,50 | 4,50 | 3,50 | 2,00 | 3,00 | 2,50 |
| Ceasa Palmas-TO | 2,21 | 4,59 | 3,25 | 2,49 | 4,59 | 2,79 |
| Supermercado da região central | 1,99 | 4,30 | 3,20 | 1,99 | 4,25 | 2,10 |
| Média de preços | 2,33 | 4,36 | 3,31 | 2,16 | 3,94 | 2,46 |

A partir da definição de perdas em causas primárias e secundárias o que pode ser observado a partir dessa análise conforme o Quadro 2 de perdas é que os comerciantes das feiras têm números de perdas maiores que dos demais estabelecimentos varejistas. Esse fato é resultado da falta de mão de obra adequada e qualificada para manejos de conservação e armazenamentos das frutas e hortaliças comercializadas nos estabelecimentos, além do controle de estoques para evitar perdas.

4. CONCLUSÃO

As perdas semanais de frutas e hortaliças frescas em Palmas-TO ocorrem em níveis baixos, destacando-se os supermercados, o que mostra a maior especialidade destes equipamentos varejistas no comércio destes produtos. Já a feira-livre, apresenta excessivo volume de perdas, o que revela a necessidade de estruturação deste agente de comercialização.

Para combater as perdas no mercado varejista tanto nas feiras, como supermercados em geral é preciso evitar o excesso na oferta mediante o controle de estoque, negociar com fornecedores mais próximos, priorizar a qualidade das frutas e hortaliças para comercializar, melhorar a verticalização e articulação mercadológica, educar e conscientizar o consumidor final, no caso dos feirantes eles podem melhorar o embalamento em produtos específicos, a classificação e padronização, bem como o manejo, acondicionamento e armazenamento dos produtos, além da diminuição dos preços no atacado

seria a principal providência externa a ser tomada para atenuar as perdas de frutas, sem, porém, diminuir a lucratividade do varejo. A redução de perdas poderá resultar em maiores lucros para os varejistas e, além disso, em benefícios para toda a sociedade, graças à oferta de maiores quantidades de produtos, a menores preços de mercado.

REFERÊNCIAS

AGRIANUAL. **Anuário da Agricultura Brasileira**. São Paulo: FNP, 2005. 536 p.

CENTI, S. A.; SOARES, A. G.; FREIRE JUNIOR, M. **Manual de perdas pós-colheita em frutos e hortaliças**. Rio de Janeiro: EMBRAPA-CTAA, 1997. p.04.

CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. 2ª ed. Lavras. UFLA, 2005.

FAO. **Food loss prevention in perishable crops**. Roma, 1981. 72 p. (Agricultural Services Bulletin, 43).

LUENGO, R. F. A. et al. **Redução de perdas pós-colheita em tomate de mesa acondicionado em três tipos de caixas**. Horticultura Brasileira, v. 19, n. 2, p. 151-154, 2001.

VIGNEAULT, C.; BORDINT, M. R.; ABRAHÃO, R. F. Embalagem para frutas e hortaliças. In: CORTEZ, L. A. B.; HONÓRIO, S. L.; MORETTI, C. L. **Resfriamento de frutas e hortaliças**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2002. p. 95-121.

VILELA NJ; LANA MM; MAKISHIMA N. 2003. **O peso da perda de alimentos para a sociedade: o caso das hortaliças**. Horticultura Brasileira 21: 141-143.