



Mercado de hortaliças em Brumadinho-MG. Garantir um alimento de alta qualidade organoléptica e nutricional para a população brasileira é o grande desafio do setor de pós-colheita. **Foto:** Milza M Lana

Desafios da Pós-Colheita de hortaliças no Brasil

Responder à pergunta sobre quais seriam os desafios da pós-colheita de hortaliças no Brasil parecia à primeira vista uma pergunta fácil de ser respondida; os 6000 caracteres mais fáceis que eu iria digitar. Mas, ao iniciar o presente artigo, logo após as primeiras e óbvias considerações, percebi o grande desafio à minha frente. As primeiras imagens e os primeiros parágrafos vieram imediatamente, pois o discurso já estava pronto: os principais desafios da pós-colheita de hortaliças no Brasil são a redução do enorme volume de perdas em toda a cadeia produtiva e a manutenção da qualidade dos produtos entre a colheita e o consumo de modo a garantir um alimento de alta qualidade organoléptica e nutricional para a população brasileira. Esse é um enunciado incontestável. Mas, o mais importante: Como enfrentar, de fato, tais desafios?

Avançar o conhecimento científico sobre as bases genéticas e fisiológicas dos processos de amadurecimento e senescência? Importante; ou mais que isso, fundamental. Mas incompleto se não for transformado em práticas e tecnologias que possam ser apropriadas pela cadeia pro-

ductiva. Na verdade, o conhecimento existente hoje, sobre como e porque as hortaliças se estragam após a colheita e o que fazer para retardar este processo, já é suficiente para uma revolução neste campo. Bem, então vamos deixar o avanço do conhecimento de lado por enquanto e definir como grande desafio a transferência do conhecimento existente para o setor produtivo. Setor produtivo? Produtores rurais? Mas tudo aquilo denominado de “fase pós-colheita” ocorre em grande medida fora do estabelecimento rural. A pós-colheita, em especial, das hortaliças não é só assunto do produtor rural, mas também do atacadista, do varejista, do consumidor final, da vigilância sanitária, e com as novas políticas de promoção da agricultura familiar relacionadas com compras institucionais de alimentos, também é assunto de escola, de creches, asilos e outras instituições. Portanto, aparece outra questão: Como atingir todo esse público? Como garantir que a adoção das boas práticas na propriedade rural, campo de excelência da agronomia até então, será seguida pelas boas práticas nos demais segmentos da cadeia produtiva das hortaliças? Afinal, se o produto bem colhido, bem tratado e acondicionado no estabelecimento rural, for transportado ao sol em um caminhão aberto, varrido pelo vento, descarregado de qualquer forma, estocado no varejo em pilhas mal feitas e salas abafadas e jogado de um lado pelo outro pelo consumidor na hora da compra, a redução de perdas e a manutenção da qualidade das hortaliças entre a colheita e o consumo será fortemente prejudicada. Dessa forma, fica evidente que o desafio é maior. É imprescindível que a transferência do conhecimento em pós-colheita seja realizada para todos aqueles atores que manipulam as hortaliças nas fases de produção, comercialização e consumo.

Vencido esse desafio, em um cenário no qual as hortaliças vão sendo transportadas ao longo da cadeia por

produtores, comerciantes e consumidores zelosos, outros desafios continuam a dificultar o alcance do objetivo maior de redução de perdas e manutenção da qualidade das hortaliças entre a colheita e o consumo.

Uma palavrinha chamada infra-estrutura. Palavra da moda no noticiário nacional, ela lembra portos, estradas, fontes de energia, logística, macroeconomia, soja, café, minério de ferro. Mas cenouras, chuchus e cebolinhas também sofrem com a falta de infra-estrutura. Estradas ruins, cadeia de frio incipiente, mercados atacadistas sem equipamentos adequados de descarregamento e armazenagem, caminhões abertos e sol inclemente. Não há tratamento com reguladores de crescimento e com embalagens inteligentes que dêem conta de compensar o estrago feito por este cenário. E por falar em infra-estrutura, me lembro de outro grande desafio. Em um cenário de mão-de-obra rural escassa e um produto hortícola altamente sensível ao manuseio, onde encontrar equipamentos para colheita, limpeza, seleção e classificação de pequeno e médio porte, compatíveis com o volume de produção da maior parte dos estabelecimentos produtores de hortaliças? Mesmo para produção em grande escala, onde estão os equipamentos modernos, que não estragam o produto ao limpá-lo e selecioná-lo? As abobrinhas e tomates ainda não mereceram a atenção da indústria de máquinas agrícolas nacional. Será que as hortaliças já não alcançaram uma importância sócio-econômica que justifique alguma atenção? Sem dúvida sua importância na segurança alimentar do país já é consenso e objeto de políticas públicas, então o que falta para mudar este estado de coisas?

Por fim, lado a lado com a falta de infra-estrutura está aquele que deve ser o maior desafio da pós-colheita no Brasil: comercialização. Para cada um dos desafios listados até aqui é possível encontrar

ilhas de excelência país a fora. Indivíduos e empresas que venceram aqueles desafios e que conseguem em tempo recorde colocar o produto fresquinho a preço justo ao alcance do consumidor. Mas o cenário dominante não é bem esse; os maiores lucros vão para aqueles que correm menos riscos. Os produtores, em especial os pequenos e médios, não encontram mercados organizados e que remunerem em função da qualidade do produto. O produto roda quilômetros em um roteiro incompreensível até chegar ao destino final. Todos querem qualidade, mas poucos querem pagar por ela. A política governamental de incentivo à agricultura familiar (que inclui grande parcela dos produtores de hortaliças), para garantir alimentação saudável (que por definição inclui hortaliças) à população mais carente pouco faz para incentivar a adoção de boas práticas e não remunera em função da qualidade do produto.

Lá se foram 6000 caracteres, muitos desafios e poucas soluções. O leitor deve estar triste e frustrado; como pesquisadora da área de pós-colheita eu compartilho essa frustração. Sinto que meus conhecimentos e tecnologias de pós-colheita por si só não são suficientes para suplantar os desafios. Usando um velho jargão, é preciso vontade política para enfrentar esse desafio. É preciso um sistema de comercialização mais eficiente e mais justo onde possam florescer as tecnologias e processos pós-colheita gerados nas universidades e centros de pesquisa. O convite está feito a todos os atores da cadeia produtiva de hortaliças.

(Milza Moreira Lana, Pesquisadora Embrapa Hortaliças, milza.lana@embrapa.br)

As idéias aqui expressas e as informações apresentadas são de responsabilidade do autor