



Evento: XXVIII Seminário de Iniciação Científica

COMERCIALIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO DO ABACAXI EM UM ESTABELECIMENTO COMERCIAL DO MUNICÍPIO DE HORIZONTINA, RS NO ANO DE 2020¹

MARKETING AND STORAGE OF PINEAPPLE IN A COMMERCIAL ESTABLISHMENT IN THE MUNICIPALITY OF HORIZONTINA, RS IN 2020¹

Nome Mateus Szymanowski², Gustavo José Manjabosco³, Diogo André Henke⁴, Leonardo Strieder⁵, Darlei Vinicius Kore⁶, Gean Carlos Desconsi⁷

¹ Projeto de pesquisa desenvolvido na SETREM, trabalho da disciplina de pós colheita.

² Aluno do curso de agronomia SETREM.

³ Aluno do curso de agronomia SETREM.

⁴ Aluno do curso de agronomia SETREM.

⁵ Aluno do curso de agronomia SETREM.

⁶ Aluno do curso de agronomia SETREM.

⁷ Aluno do curso de agronomia SETREM.

RESUMO

O abacaxi é umas das frutas mais cultivadas no mundo, com ampla aceitação pelos consumidores. O objetivo da presente pesquisa é realizar levantamento das perdas de abacaxi, em um comércio do município de Horizontina, RS. Para tanto, utilizou-se o método de abordagem qualitativa, como método de procedimento o estudo de caso, para a coleta de dados empregou-se a técnica de observação direta extensiva através de uma entrevista e, como técnica de análise de dados aplicou-se a análise de conteúdo, com o auxílio de gráficos para expressar os resultados das entrevistas obtidos com o auxílio do Software *Excel*. Quando questionado se vendia todos os frutos adquiridos o mesmo relatou que não, pois há frutos que se tornam inviáveis devido ao apodrecimento. Em média são descartadas de 2 a 4 unidades por semana. Conclui-se, portanto, que alguns cuidados como o armazenamento em local refrigerado podem auxiliar na redução da perda dos frutos de abacaxi por apodrecimento, prolongando sua qualidade e vida de prateleira.

Palavras-chave: Abacaxi. Pós-colheita. Armazenagem. Qualidade.

1 INTRODUÇÃO

O abacaxizeiro (*Ananas comosus* L.) é umas das frutíferas mais cultivadas no mundo, com ampla aceitação pelos consumidores devido a suas características sensoriais. Dentre os principais produtores mundiais destacam-se, Costa Rica, Brasil, Filipinas, Tailândia, China e Índia.



Sabe-se que as perdas pós-colheita começam ainda colheita e ocorrem em todos os pontos da comercialização, ou seja, desde o processo de classificação e embalagem, transporte, armazenamento, até o consumidor final.

Buscar formas de conservação da qualidade dos frutos pós-colheita é importante para impulsionar o agronegócio do abacaxi brasileiro, tanto pela possibilidade de abastecimento das mais diferentes regiões do País no período de entre safra.

Diante dos fatos expostos o objetivo da presente pesquisa é realizar levantamento das perdas de abacaxi, em um comércio do município de Horizontina, RS, bem como suas causas e providências a serem tomadas. Para auxiliar na condução do estudo, formulou-se o seguinte problema: Qual o principal problema que gera perdas durante o armazenamento?

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

O abacaxizeiro é uma planta monocotiledônea, herbácea perene da família *Bromeliaceae*, a maioria das espécies são encontradas em condições naturais de regiões tropicais e subtropicais da América, e poucas em zonas temperadas. As cultivares mais conhecidas do mundo são classificadas em cinco grupos distintos: Cayenne, Spanish, Queen, Pernambuco e Mordilona Perolera (CUNHA; CABRAL; SOUZA, 1999).

Do ponto de vista sensorial, a qualidade dos frutos do abacaxizeiro está ligada a fatores como cor, aparência, suculência e, principalmente, à relação sólidos solúveis totais/acidez titulável, o qual é o parâmetro que mais se associa à palatabilidade (ANDRADE NETO, 2014).

Após a colheita, o fruto continua o processo de respiração sendo este o principal processo fisiológico. Assim, os frutos têm vida independente e utilizam suas próprias reservas de substratos, com conseqüente diminuição progressiva nas reservas de matéria seca acumulada. A respiração resulta em modificações profundas na composição química do fruto, modificações essas que podem ser altamente indesejáveis sob o ponto de vista da qualidade (ABREU; CARVALHO, 2000).

Além disso, de acordo com Abreu e Carvalho (2000), o armazenamento sob condições de baixas temperaturas é o método mais econômico, efetivo e prático para conservar os frutos, visto que a refrigeração reduz a respiração e o metabolismo, resultando na diminuição na ação de muitas enzimas metabólicas responsáveis por mudanças indesejáveis durante o armazenamento.



3 METODOLOGIA

O tema do presente estudo refere-se ao levantamento das perdas de abacaxi, bem como suas causas e providências a serem tomadas.

No estudo foi utilizado o método qualitativo, o qual parte do pressuposto de que “existe uma relação dinâmica entre o mundo real e o sujeito, isto é, um vínculo indissociável entre o mundo objetivo e a subjetividade do sujeito que não pode ser traduzida em números” (PEREIRA, 2012, p. 87).

Como método de procedimento o estudo de caso, o qual segundo Lovato, Evangelista e Güllich (2007), tem como função obter todo conhecimento possível sobre determinado assunto.

No que se refere à coleta de dados foi utilizada a técnica de entrevista, a qual é tida como uma conversa realizada pessoalmente entre duas pessoas, proporcionado ao entrevistador as informações necessárias de forma verbal sobre dado assunto (MARCONI; LAKATOS, 2012). Neste sentido, a técnica de entrevista foi aplicada neste estudo de forma padronizada e dirigida buscando coletar informações sobre onde os frutos são comprados, qual a média de frutos adquiridos e também dos comercializados, e também a média de perdas durante o armazenamento e comercialização e qual a causa.

Para se conhecer as perdas pós-colheita alguns pontos foram considerados como, tempo que o produto permanece no local de venda em dias ou semanas; onde que a mercadoria é armazenada após a comercialização diária em bancadas.

O presente estudo contou com a técnica de análise dita análise conteúdo, a qual, segundo Cavalcante, Calixto e Pinheiro (2014, p. 13), “se constitui de varias técnicas onde se busca descrever o conteúdo emitido no processo de comunicação, seja ele por meio de falas ou de textos”. Assim, a técnica de análise de conteúdo foi aplicada para avaliar as respostas obtidas através da entrevista.

4 APRESENTAÇÃO, ANÁLISE E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

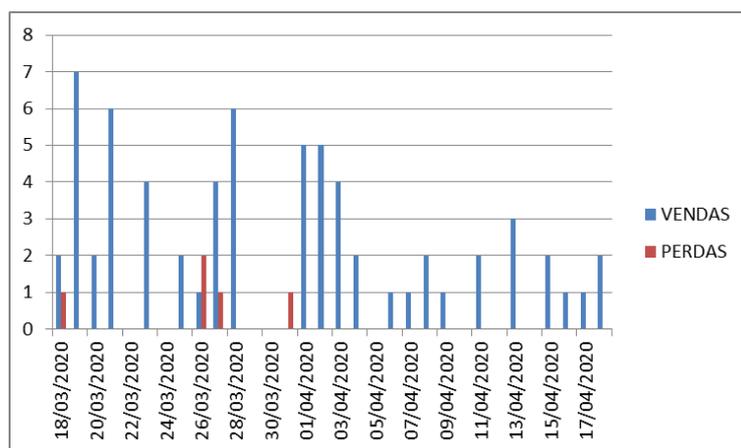
A aquisição das frutas é semanalmente, que chegam os quais são entregues encaixotados cerca de uma semana após o pedido. A média de compra são 25 unidades por semana. Após o recebimento é feito o beneficiamento dos frutos e expostos em bancadas para a venda. Quando questionado se vendia todos os frutos adquiridos o mesmo relatou que não,



pois há frutos que se tornam inviáveis devido ao apodrecimento. Em média são descartadas de 2 a 4 unidades por semana.

O gráfico da figura 01 apresenta as perdas ocorridas durante um mês. Dessa forma, foram vendidas 66 unidades e teve-se a perda de 5 unidades por apodrecimento.

Figura 01 – Vendas e perdas de abacaxi



Como sugestão para evitar que estas perdas ocorram sugere-se o armazenamento das frutas em câmaras frias, visto que o armazenamento sob condições de baixas temperaturas é o método mais econômico, prático e eficaz empregado para prolongar a vida útil de frutas, como é o caso do abacaxi.

Zorzal (2015), ao avaliar a influência da temperatura no armazenamento de frutos de abacaxi constatou que nas temperaturas de 4°, 8° e 12° C mesmo os frutos sendo submetidos a longos períodos de armazenamento, as características aceitas para o consumo foram mantidas, o que possibilitou prolongar a vida de prateleira dos frutos.

5 CONCLUSÃO

Apesar das frutas apresentarem uma alta procura, as frutas apresentam uma alta perecibilidade e se não armazenadas de forma apropriada acabam ocorrendo perda durante a comercialização e armazenamento. Os resultados permitiram responder o problema do estudo, onde constatou-se com esta pesquisa que no comércio avaliado, a maior causa das perdas dos frutos de abacaxi são consequência do armazenamento em temperatura ambiente.



Conclui-se, portanto, que alguns cuidados como o armazenamento em local refrigerado podem auxiliar na redução da perda dos frutos de abacaxi por apodrecimento, prolongando sua qualidade e vida de prateleira, e assim também se evita prejuízos.

6 REFERÊNCIAS

ABREU, Celeste Maria Patto de; CARVALHO, Vânia Déa de. 2000. **Transporte e armazenamento de abacaxi**. [Online]. [Acessado em 11/05/2020]. Disponível em <http://www.ceinfo.cnpat.embrapa.br/arquivos/artigo_1538>.

CAVALCANTE, Ricardo Bezerra; CALIXTO, Pedro; PINHEIRO, Marta Macedo Kerr. 2014. **Análise de conteúdo**: considerações gerais, relações com a pergunta de pesquisa, possibilidades e limitações do método. *Informação e Sociedade: Estudos*. V. 24, n.1. João Pessoa: Universidade Federal da Paraíba. pp. 13-18.

CUNHA, G. A. P. da; CABRAL, J. R. S; SOUZA, L. F. da S. 1999. **O abacaxizeiro**: cultivo, agroindústria e economia. Brasília: Embrapa. 480 p.

LOVATO, Adalberto; GÜLLICH, Roque Ismael da Costa; EVANGELISTA, Mário Luiz Santos. 2007. **Metodologia da Pesquisa: normas para apresentação de trabalhos: redação, formatação e editoração**. 2 ed. Três de Maio: SETREM.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. 2012. **Metodologia do Trabalho Científico**. 7 Ed.. São Paulo Editora Atlas S.A.

PEREIRA José. 2012. **Manual de metodologia científica**. 3 edição. São Paulo: Atlas. ISBN 978-85-224-6975-8.

ZORZAL, Tatiane Aparecida. 2015. **Influência da temperatura e período de armazenamento na composição química e físico-química de frutos de abacaxi da cv. Pérola**. Dissertação de Mestrado em Biologia Vegetal. Centro de Ciências Humanas e Naturais, Universidade Federal do Espírito Santo.