



Evento: XXVIII Seminário de Iniciação Científica.

COMERCIALIZAÇÃO E ARMAZENAMENTO DE BATATA INGLESA E LARANJA¹

MARKETING AND STORAGE OF ENGLISH AND ORANGE POTATOES

Gustavo José Manjabosco², Fernando Cogo³, Jean Carlos Altissimo⁴, Mateus Szymanowski⁵, Diogo André Henke⁶.

¹ Projeto de pesquisa desenvolvido na Sociedade Educacional de Três de Maio- SETREM.

² Estudante do curso de Bacharelado em Agronomia;

³ Estudante do curso de Bacharelado em Agronomia;

⁴ Estudante do curso de Bacharelado em Agronomia;

⁵ Estudante do curso de Bacharelado em Agronomia;

⁶ Estudante do curso de Bacharelado em Agronomia

RESUMO

A batata inglesa e a laranja são produtos agrícolas muito utilizados na alimentação da população brasileira, como demais produtos perecíveis são suscetíveis a perdas na pós-colheita. O objetivo da presente pesquisa é realizar levantamento das perdas de batata inglesa e laranja, no Mercado Weber do município de Santa Rosa, RS, bem como suas causas e providências a serem tomadas. 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*. Constatou-se que a maior causa das perdas de batata inglesa e laranja no Mercado Weber estão relacionadas com a armazenagem e manuseio dos produtos e também ao longo período em que permanecem expostos para a venda.

Palavras-chave: Comercialização. Desperdício. Batata Inglesa. Laranja.

INTRODUÇÃO

A batata (*Solanum tuberosum* L.) é a terceira cultura mais importante como fonte de alimento no mundo, após trigo e arroz, produção média nacional de de 3,85 mil toneladas geralmente em três safras de cultivo, totalizando 129,8 mil ha de área plantada, com rendimento médio de 29,7 t ha⁻¹. No que tange a pós-colheita, a lavagem da batata pode favorecer sua deterioração além de tornar visíveis os defeitos que se achavam encobertos pelo solo aderido (DEOLA, 2018).

No que diz respeito às frutas como a laranja, o Brasil se destaca pela ampla produção e exportação de produtos agrícolas; porém, a exportação de frutos cítricos frescos é pouco representativa. Esse fato deve-se principalmente à precariedade de condições de produção e



comercialização que resulta em elevado volume de perdas na cadeia produtiva fazendo com que os frutos se percam. Dessa forma, as condições na pós-colheita muitas vezes limitam o uso do fruto *in natura*, depreciando seu valor comercial, desencadeando perdas econômicas

Buscou-se conhecer quais são as principais causas das perdas pós-colheita poderá auxiliar no processo de conservação da qualidade de tubérculos e frutos pós-colheita, sendo esse um passo importante para impulsionar a comercialização tanto da batata inglesa como da laranja, tanto pela possibilidade de abastecimento das mais diferentes regiões do País no período de entressafra, como para incrementar as exportações *in natura*.

Diante dos fatos expostos o objetivo do presente artigo sendo referente ao levantamento das perdas de batata e laranja, no Mercado Weber do município de Santa Rosa, RS, bem como suas causas e providências a serem tomadas.

METODOLOGIA

O tema do presente estudo refere-se ao levantamento das perdas de batata inglesa e de laranja bem como suas causas e providências a serem tomadas no Mercado Weber de Santa Rosa, RS, no ano de 2021.

A abordagem qualitativa se adequa ao artigo, pois Marconi e Lakatos (2012) mencionam que a pesquisa tem como finalidade, justamente, analisar e esclarecer aspectos de complexidade do comportamento humano, ou seja, de relações sociais.

No que refere-se à coleta de dados foi utilizada a técnica de entrevista, a qual é tida como uma conversa realizada pessoalmente entre duas pessoas, possibilitando ao entrevistador as informações necessárias de forma verbal referente ao assunto (MARCONI; LAKATOS, 2012). Neste contexto, a técnica de entrevista foi aplicada 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.

Além disso, no presente estudo foi aplicada a técnica de análise de conteúdo, a qual, segundo Cavalcante, Calixto e Pinheiro (2014, p. 13), “se constitui de várias técnicas onde se busca descrever o conteúdo emitido no processo de comunicação, seja ele por meio de falas



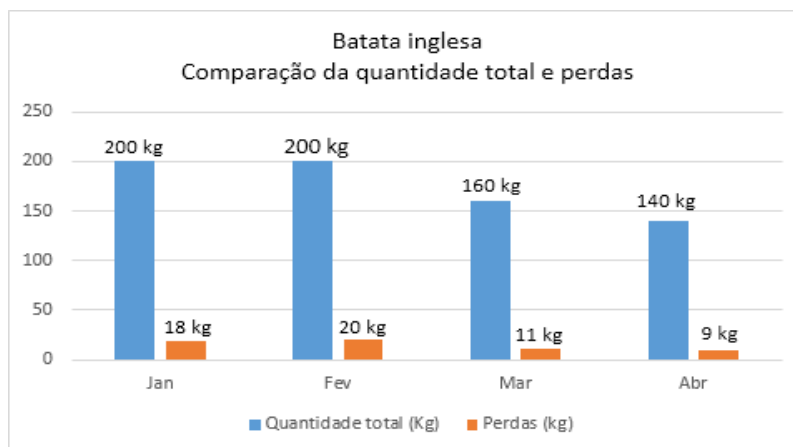
ou de textos”. Assim, a técnica de análise de conteúdo foi aplicada para avaliar as respostas obtidas através da entrevista com o proprietário do Mercado Weber.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O proprietário do Mercado Weber faz a compra de batata inglesa e de laranja uma vez ao mês, armazenando estes produtos em local refrigerado onde mantém uma temperatura de 6 a 8° C.

Em relação à batata inglesa, os resultados são apresentados no gráfico da figura 01. Em janeiro de 2021 o proprietário adquiriu 200 kg de batatas para comercializar em seu mercado, destes 8 kg foram perdidos por danos de armazenagem e 10 kg por tempo exposto para a venda. O mesmo ocorreu em fevereiro onde dos 200 kg adquiridos, 12 kg foram perdidos por danos na armazenagem e 8 kgs pelo longo período exposto à venda devido a demanda ter sido menor do que a quantia comprada.

Figura 01 – Perdas de batata inglesa



Em março foram adquiridos 160 kg onde ocorreu a perda de 7 kg por armazenagem e 4 kg por tempo de exposição. Já em abril foram adquiridos 140 kg para comercialização, dos quais perdeu-se 7 kg por armazenagem e manuseio e 2 kg pelo longo período de exposição.

Dessa forma, durante os 4 meses de 670 kg adquiridos para a comercialização no mercado, 58 kg foram descartados devido às perdas ocorridas, o que traz prejuízo ao empreendedor.

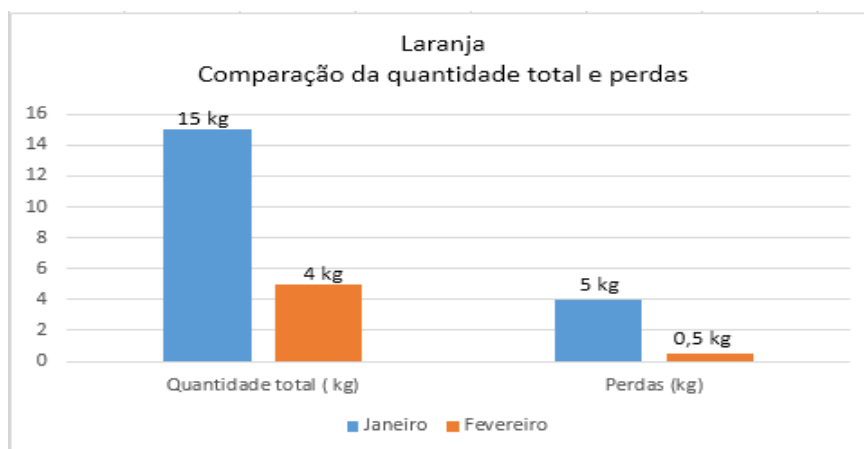
Segundo Henz e Brune (2004), algumas medidas podem ser tomadas para se evitar a perda da batata inglesa durante o período de comercialização entre eles cita-se a armazenagem



em local com pouca luz, fresco, seco e bem ventilado por períodos curtos (até 5 dias), em casos de armazenamento por um tempo mais longo deve-se utilizar refrigeração (7-12° C); comprar quantidades coerentes com a demanda do ponto de venda.

Em relação às perdas ocorridas na comercialização das laranjas, os dados são apresentados no gráfico da figura 02.

Figura 02 – Perdas de laranja



No mês de janeiro foram adquiridos 15 kgs de laranja dos quais 3kgs foram perdidos devido a armazenagem e manuseio por parte dos funcionários, sendo mais frequente o dano por compressão, além disso, 1kg foi descartado em virtude do tempo de exposição para venda. Já, no mês de fevereiro foram adquiridos apenas 5 kg de laranja, não ocorrendo perdas por manuseio e armazenagem, somente 500 gramas foram perdidas em razão da perecibilidade dos frutos. Nos meses de março e abril o proprietário não adquiriu este produto.

Margarido, Martins e Bueno (2007) relatam que as frutas são produtos altamente perecíveis e, portanto, a sua comercialização deve ocorrer de maneira planejada, num espaço de tempo mínimo, necessário para preservar as características qualitativas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Constatou-se que a maior causa das perdas de batata inglesa e laranja no Mercado Weber estão relacionadas com a armazenagem e manuseio dos produtos e também ao longo período em que permanecem expostos para a venda.

Ações como evitar as compras de quantidades excessivas que atendem a demanda e ainda sobra excelente, prevenção contra os efeitos das condições ambientais impróprias,



estruturação das condições de armazenamento e cuidados no manuseio da batata inglesa e da laranja ajudarão a reduzir a perda de qualidade dos produtos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CAVALCANTE, Ricardo Bezerra; CALIXTO, Pedro; PINHEIRO, Marta Macedo Kerr. **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. 13-18. 2014.

DEOLA, Fabiano. **Influência do tratamento pós-colheita com oxicloreto de cálcio na qualidade fitossanitária e físico-química de tubérculos de batata.** Tese de Mestrado em Olericultura. Centro de Ciências Agrárias, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia. 2018.

HENZ, Gilmar Paulo; BRUNE, Siglinde. 2004. **Redução de perdas no pós-colheita em batata para consumo.** Brasília: Embrapa. 10 p.

MARCONI, Marina de Andrade de; LAKATOS, Eva Maria. **Metodologia do trabalho científico:** procedimentos básicos, pesquisa bibliográfica, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2012

MARGARIDO, M. A; BUENO, C. R. F.; MARTINS, V. A. Análise da evolução dos índices da cesta de mercado pós-plano real na cidade de São Paulo. *Informações Econômicas*, São Paulo, v. 33, n. 2, p. 37-42, fev. 2003.