



II Simpósio sobre Inovação e Criatividade Científica na Embrapa

Brasília, 28 a 30 de abril 2010

Desenvolvimento de embalagens valorizáveis para o acondicionamento de frutas e hortaliças

Antonio Gomes Soares¹; Elen Beatriz Acordi Vasques Pacheco²; Leila Lea Yuan Visconte²; Luiz Carlos do Carmo Motta³; Murillo Freire Junior¹; Marcos José de Oliveira Fonseca¹; Gil Fernandes da Cunha Brito³

¹Embrapa Agroindústria de Alimentos; ²Instituto de Macromoléculas (IMA) da Universidade Federal do Rio de Janeiro e ³Instituto Nacional de Tecnologia (INT)

A comercialização oficial de frutas no Brasil, em 2007, foi da ordem de 43,7 milhões de toneladas, segundo dados do IBGE. Entretanto, as perdas pós-colheita de frutas frescas podem chegar a 30%, o que representa cerca de 5,9 milhões de toneladas. Com relação às hortaliças, em 2004, o valor de produção das mesmas, no Brasil, foi estimado em R\$ 11.696,00 milhões. O levantamento de perdas realizado pela Embrapa verificou que estas alcançaram percentual médio de 35%, totalizando 3,3 milhões de toneladas de hortaliças perdidas. Um dos fatores que contribuem para essas perdas é o uso de embalagens inadequadas na comercialização e transporte de frutas e hortaliças frescas, que não cumprem a função básica de proteção dos produtos. Paralelamente, ocorre o não aproveitamento de resíduos da agricultura, ricos em fibras, oriundos de podas, renovação de pomares e remoção das partes não comestíveis. Assim, vislumbrou-se a possibilidade de desenvolver novas embalagens para frutas e hortaliças, utilizando materiais biodegradáveis, com o objetivo de melhorar seu acondicionamento, aproveitando material biodegradável subaproveitado ou desperdiçado nas lavouras. A redução do impacto ambiental, nestas duas vertentes, pode aumentar a competitividade por meio da melhoria da qualidade, redução das perdas e redução dos custos, visando garantir a segurança alimentar dos consumidores.