



SEGUNDA-FEIRA, 8 DE NOVEMBRO DE 2010

Estudo da UFS pretende impulsionar a exportação de frutas tropicais no Brasil

A exportação de frutas tropicais no Brasil ainda caminha a passos tímidos. Enquanto somos o terceiro maior produtor do mundo, com 42 milhões de toneladas por ano, estamos na 15ª posição no ranking dos maiores exportadores, perdendo para os vizinhos Chile e Argentina, que têm nesse negócio um dos pilares das suas economias. No caso chileno, por exemplo, as exportações de frutas ultrapassam os US\$ 4,5 bilhões por ano.

Vários são os entraves para que o setor ganhe o impulso que se deseja. Os principais são a logística de transporte e a pericubilidade. Na Universidade Federal de Sergipe (UFS) a criação do Instituto nacional de Ciência e Tecnologia (INCT) de Frutos Tropicais promete, com o desenvolvimento de produtos de alto valor agregado de frutas, aumentar entre 15 a 100 vezes as exportações. Atualmente, apenas 35% do que é produzido no Brasil é vendido a outros países.

Encabeçado pelo coordenador do Núcleo de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (Nucta), o professor Narendra Naraim, o projeto receberá cerca de R\$ 4,5 milhões em recursos até 2013 e será tocado em parceria com a Universidade Federal do Ceará (UFC) e a Embrapa do mesmo Estado. Os trabalhos começaram ano passado e encontram-se, nessa primeira fase, no processo que consiste na caracterização dos compostos e propriedades que possuem as frutas. Algumas delas ainda são desconhecidas do público externo.

“São frutas saudáveis que possuem compostos funcionais, nutracêuticos e antioxidantes com alto potencial de exploração”, explica Naraim. A intenção é desenvolver produtos como suco em pó, essências, sucos concentrados, frutas processadas, desidratadas e frutas in natura revestidas com biofilmes. “Queremos criar uma alternativa ao produto apenas in natura que hoje, quando é exportado, é vendido a preços módicos em lugares como EUA, Canadá e Europa”, revela o professor.

O projeto utilizará frutas tropicais e subtropicais de larga produção (abacaxi, mamão, caju, manga e acerola, que já são exportadas), de escala produtiva média (cajá, umbu, sapoti, mangaba, açaí e cupuaçu) e de frutas exóticas de pequena escala de produção (guajuru, pulsar, seriguela, jambo e cajarana) no Nordeste.

A análise e descoberta dos compostos responsáveis pelo aroma delas, para que se conheça o potencial nutricional que cada uma possui, só foram possíveis com o incentivo financeiro do Ministério da Ciência e Tecnologia, que em 2008, quando da aprovação do INCT de Frutos Tropicais, destinou mais



Produtos de alto valor agregado prometem alavancar exportação de frutas tropicais
(Fotos: Divulgação/INCT)

powered by ™

- [Home](#)
- [Sobre o Blog](#)
- [Ciências Agrárias](#)
- [Ciências Biológicas](#)
- [Ciências da Saúde](#)
- [Ciências Exatas e da Terra](#)
- [Ciências Humanas](#)
- [Ciências Sociais Aplicadas](#)
- [Engenharias](#)
- [Letras, Linguística e Artes](#)

RECEBA AS MATÉRIAS POR E-MAIL

Insira seu e-mail aqui:

Entregue por [FeedBurner](#)

QUEM SOMOS?

Diógenes de Souza Santos, estudante do Oitavo Período do curso de Comunicação Social com Habilitação em Jornalismo da Universidade Federal de Sergipe (UFS). Este blog foi criado com a intenção de propor um modelo de Jornalismo Científico que explore as potencialidades da web e dos recursos de dinâmica e interação que ela oferece. A orientação é da Prof. Dra. Sonia Aguiar. Contatos pelo e-mail diogenesaju@gmail.com; [twitter](#); [facebook](#)



Prof. Narendra Naraim é coordenador do projeto em parceria com a UFCE e Embrapa (Foto: Blog UFSCiência)

de R\$ 533 milhões a 101 INCTs de todo o país. Além do projeto coordenado pelo professor Narendra, Sergipe conseguiu mais uma rede de pesquisa, só que na área de Ciência da Computação, também na UFS.

Com os recursos foi possível a compra de equipamentos importados e o financiamento de bolsas de estudos para estudantes de mestrado, doutorado e pós-doutorado na área de Engenharia de Alimentos. Em até dezoito meses devem ser apresentados os primeiros resultados.

“Se forem bem aproveitados, com ações agressivas de marketing, podemos aumentar, com esses produtos de alto valor agregado, entre 15 e 100 vezes as exportações. Tudo isso vai ser novidade no mercado externo, onde as pessoas não conhecem essas frutas, que por sinal tem sabores muito agradáveis”, confirma o pesquisador.

Por Diógenes de Souza

Por Diógenes de Souza às 08:15

0 comentários:

[Postar um comentário](#)

[Postagem mais recente](#)

[Início](#)

[Postagem mais antiga](#)

Assinar: [Postar comentários \(Atom\)](#)

Find us on Facebook 

 **Blog UFS | Ciência**
[Like](#)

Blog UFS | Ciência

UFS | Ciência: Equipamento pode agilizar preparo e aumentar rendimento da carne de caranguejo
ufsciencia.blogspot.com
Friday at 7:28am

Blog UFS | Ciência


11 people like Blog UFS | Ciência

 Adilson	 Carlos	 Matheus
 Raquel	 Jeimy	 Felipe
		

TAGS

Acidente Acidentes Alimentação Alimentos Anfetaminas Aracaju Arqueologia Caminhoneiros Caranguejo Crianças Câncer de mama Câncer de pele Dislipidemias **Economia** Editorial Educação Emergia Renovável Energia Eólica **Enfermagem** Engenharia de Alimentos Engenharia Elétrica Exportação Frutas Tropicais Física Física Médica Geografia História Hospital Hospital Universitário Huse Idosos Jovens Letras Mamografia Medicina Natureza Nutrição Pauta Preconceito Produtores Professores Prostituição Protetor Solar Psicologia Psicotrópicos Queijo Queimaduras Raio-x **Saúde** Sergipe Sertão Sono Cataléptico Trânsito Turismo Turismo Rural Universidade Zona Rural Água de Coco

SEGUIDORES

[Seguir](#) 
Google Friend Connect

Seguidores (2)



Já é um membro? [Fazer login](#)

ARQUIVO DO BLOG

[Novembro \(5\)](#)

[Outubro \(6\)](#)

[Setembro \(9\)](#)

Modelo Simple. Tecnologia do **Blogger**.
