

APROVEITAMENTO DE POTENCIAL FRUTÍFERO DO SEMIÁRIDO PARA A PRODUÇÃO DE DOCES E POLPAS ARTESANAIS NO MUNICÍPIO DE NOVA PALMEIRA – PB

Ayane Emília Dantas dos Santos¹, Danúbio Leonardo Bernardino de Oliveira², Emily Karoliny da Silva Souto³, Géisa Emanuelle Silva Farias⁴, Anny Kelly Vasconcelos de Oliveira Lima⁵

¹ayanedantas_@hotmail.com, ²danubioleonardo@gmail.com, ³emily.karoliny@hotmail.com, ⁴geisaesfarias@hotmail.com, ⁵annykellyv@hotmail.com – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Paraíba – Campus Picuí.

INTRODUÇÃO

As frutas têm sido historicamente, um componente necessário e comum à alimentação humana. O Nordeste brasileiro destaca-se como um grande produtor de frutos tropicais nativos e cultivados, em virtude de suas condições climáticas prevaletentes. A fruticultura nessa região constitui-se em atividade econômica bastante promissora, devido ao sabor e aroma exótico de seus frutos e sua enorme diversificação (NORONHA *et al.* 2001). Porém, registram-se na região perdas superiores a 25% do volume de frutos produzido, devido sua grande perecibilidade, o que tem levado os produtores a destinar uma parte destas frutas ao uso como matéria-prima agroindustrial, com vistas a aumentar seu tempo de vida útil.

Nesse contexto, é notável a importância de desenvolver estudos relacionados à agroindústria, realizados junto aos agrupamentos humanos locais, como estratégia para manter a conservação dos conhecimentos ecológicos essenciais para o mercado industrial e para o mundo. Para tanto, o objetivo deste estudo foi analisar o potencial frutífero do município de Nova Palmeira, através de um trabalho em desenvolvimento cujo foco é produção de doces e polpas artesanais produzidos por agricultoras do município. Esta pesquisa torna-se assim relevante para a conservação da flora brasileira, ao lidar com a dinâmica de mercado que gira em torno das plantas frutíferas.

METODOLOGIA

O presente trabalho foi realizado em junho de 2016, junto a agricultoras que produzem e comercializam doces caseiros, utilizando como matéria-prima frutos disponíveis na região. No processo para a coleta de informações, priorizou-se como método de abordagens: pesquisa qualitativa. Registra-se também, como subsídio para elaboração desse trabalho, o recurso das conversas informais com as colaboradoras da pesquisa, o trabalho obedeceu a etapas, que permitiram maior organização e compreensão do estudo, divididas da seguinte forma:

1º etapa: aproximação dos pesquisadores do objeto da pesquisa, através de estudo e discussão sobre potencial frutífero do seminário objetivando a delimitação do tema e a definição da linha de pesquisa para o desenvolvimento do estudo;

2º etapa: Esta fase caracterizou-se pelo contato prévio com as mulheres responsáveis pela produção dos doces, identificando suas lideranças e objetivando assim esclarecer a proposta do trabalho a ser desenvolvido para estas. Esse momento da pesquisa foi caracterizado, dessa forma, pelo conhecimento da realidade das mulheres.

3ª etapa: Após os levantamentos realizados, identificamos um projeto a ser desenvolvido por mulheres do município, relacionado à produção de doces através de potencial frutífero da região, e

intitulado por "Casa da mulher doceiras", posteriormente, estabelecemos contato com público envolvido neste processo e direcionamos uma entrevista semiestruturada, com o propósito de se obter informações específicas sobre o projeto, como: uso e manejo das plantas frutíferas mencionadas, processamentos dos doces, armazenamento, forma de obtenção dos frutos, comercialização e público consumidor.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Identificou-se o núcleo responsável pelo processamento dos doces na fase inicial do projeto, compreendendo um universo de dez mulheres, focando o aspecto faixa etária pode-se concluir, então, que a idade das participantes encontrou uma amplitude mínima e máxima de 55 a 26 anos. Considerando as informações analisados no decorrer da pesquisa, relata-se que o projeto a ser desenvolvido, conta com o apoio de algumas instituições, entre eles à organização não governamental denominada centro de educação popular (CENEP), que desenvolve projetos relacionados ao bem estar da população e ao desenvolvimento socioeconômico local, através da distribuição de mudas de espécies com potencial medicinal e frutífero

O objetivo central do projeto: "Casa da mulher doceira", é aproveitar e valorizar o potencial frutífero da região, através da produção de doces caseiros e polpas artesanais, o mesmo funcionará como uma estratégia para aumentar a renda familiar de inúmeras famílias de baixo poder aquisitivo da região, por meio da facilitação e comercialização de tais produtos, para tanto, pretende-se despertar nas produtoras a importância da preservação ecológica, bem como capacitá-las em relação ao processamento dos produtos.

Vale ressaltar que apesar de atualmente o projeto não está em funcionamento, o mesmo já passou por fases experimentais e teve sua eficácia comprovada entre os anos de 2010/2011, quando as mulheres engajadas no processo de produção começaram a participar de oficinas de capacitações promovidas pelo CENEP, e SEBRAI, onde sob a orientação de profissionais capacitados, passaram a receber orientações para trabalhar com segurança, dentro dos padrões adequados.

Em meio os impasses do dia-a-dia, somados a falta de apoio dos órgãos públicos com a prefeitura do município e a falta de recursos financeiros para dar continuidade ao projeto, os trabalhos foram paralisados. Atualmente, a diretora do CENEP busca implantar esse projeto na comunidade quilombola Serra do Abreu, localizada no município de Nova Palmeira, uma vez que a probabilidade de financiamentos para projetos dessa dimensão por meio de associações rurais são maiores. A proposta encontra-se inscrita e aprovada pelo projeto de desenvolvimento sustentável do cariri, Seridó e Curimataú (*Procasa*), que tem por objetivo "contribuir para o desenvolvimento rural sustentável no semiárido paraibano, reduzindo os atuais níveis de pobreza rural e fortalecendo as ações de enfrentamento e combate à desertificação", porém o órgão financiador faz algumas exigências que dever ser cumpridas antes da implementação do projeto na comunidade, são elas, 1) Amplificação nos reservatórios de água, que seriam fundamentais para a higienização das frutas; 2) intercâmbio com outra produção que desenvolva trabalhos semelhantes, e sirva de base para as envolvidas do projeto nortearem-se no decorrer do processo agroindustrial.

Registra-se que há de fato alguns empecilhos que dificultam, retardam ou até impedem o desenvolvimento do projeto, sendo esses problemas mencionados pelas entrevistadas como maior desafio a ser enfrentando para que o processo de produção artesanal de doces possa seguir em frente.

Através do levantamento de dados realizados junto público entrevistado, identificou-se a utilização de apenas cinco frutas que foram utilizadas na etapa experimental do projeto, e que continuaram sendo usadas como matéria-prima para a fabricação dos produtos artesanais, após a consolidação da proposta, entre elas: *Malpighia puniceifolia* L. (acerola) *Mangifera indica* L. (manga)

Spondias tuberosa (umbu), *Psidium guajaval.* (goiaba) e *Anacardium occidentale* l. (caju) (tabela 1). No geral as mesmas espécies aparecem com potencial frutífero para produção de doces neste análise, aparecem também nos trabalhos realizados por (Silva *et al.*, 2012), (Santos & Oliveira. s.d) constata-se então que nesta pesquisa não há a ocorrência de nenhuma espécie exclusiva.

Em relação à procedência do material que se pretende utilizar para a fabricação dos doces e polpas, verificou-se que toda matéria-prima a ser utilizada, são plantas nativas ou cultivadas no entorno do município.

Tabela 1: Matéria-prima utilizada na fabricação dos doces e polpas.

Nome Científico	Família	Nome Popular	Origem do Material
<i>Psidiumguajava</i> L.	Anacardiaceae	Goiaba	Cultivada e silvestre
<i>Malpighia puniceifolia</i> L.	Malpighiaceae	Acerola	Cultivada e silvestre
<i>Spondias tuberosa</i> Arr. Cam	Anacardiaceae	Umbu	Silvestre
<i>Mangifera indica</i> L.	Anarcadiaceae	Manga	Cultivada e Silvestre e

Fonte: Dados da Pesquisa (2016).

Como o projeto já passou por uma fase experimental foi possível obter um diagnóstico a respeito do processo e comercialização dos doces, e entender como o mesmo irar funcionar após sua implantação. Geralmente as árvores frutíferas propiciam apenas uma safra por ano. Seus frutos estragam muito rápido, o que pode levar a perdas significativas que podem comprometer a comercialização do fruto in natura. Assim uma das formas de se evitar essa situação é através do processamento dos frutos para a obtenção de produtos derivados.

Ao processar os frutos, usando a polpa para fazer receitas diversas, se agrega mais valor do que se os frutos forem vendidos in natura, dessa forma, depois de selecionados e lavados, os frutos serão beneficiados em produtos como a geléia, o doce e a tradicional umbuzada, porém espera-se a consolidação do projeto para que possam aumentar a diversidade de produtos. A geléia é o produto obtido pela cocção das frutas inteiras ou em pedaços da polpa ou do suco de frutas, adicionados de açúcar e água, com subsequente concentração até consistência gelatinosa. O doce será feito a partir da mistura da polpa e do açúcar numa panela, levada ao fogo, mexendo sempre, até que o doce solte do fundo.

Após o processamento os produtos serão envasados em vidros, após esse processo, os produtos estarão prontos para a comercialização, chama-se atenção para o fato de que algumas das mulheres que participaram da etapa experimental do projeto e dos curso de capacitações referente a produções dos doces artesanais, promovidos pela ONG idealizadora do projeto, já produzem estes doces e comercializam informalmente.

A comercialização tem sido apontada pelas produtoras como um dos maiores problemas, pois para que os produtos possam ganhar mercado, eles necessitam de rótulos com todas as informações referentes à fabricação do mesmo, porém não foi possível desenvolver durante a fase experimental do projeto, fazendo com que a venda fique restrita a familiares, amigos e conhecidos. Em termos de comercialização no ano de 2011 (fase de teste do projeto) os produtos eram repassados aos consumidores pelo preço de R\$ 4,00, atualmente com a interrupção temporária do projeto, as participantes vendem os produtos de forma individual e sob encomenda, com preços que

variam de R\$ 10,00 a 12,00, apresentando grande aceitação devido a fatores como: a produção artesanal, incorporação das especificidades dos sabores de seus consumidores locais, dentre outros, constitui o maior diferencial da produção.

CONCLUSÃO

Os resultados gerados a partir dessa pesquisa possibilitaram a identificação de aspectos relevantes sobre o trabalho que a ONG CENEP, pretende desenvolver na comunidade Quilombola Serra do Abreu, Nova Palmeira- PB.

Análise realizada com base na fase experimental do projeto, "Casa da Mulher Doceira", comprova que existem potencialidades para exploração de frutas nativas específicas no município estudado, também possibilitou uma melhor apreensão sobre os conhecimentos agroindustriais que os envolvidos nesse trabalho adquiriram através de cursos de capacitações, além de proporcionar uma reflexão sobre a importância de desenvolver trabalhos na área da agroindústria como estratégia para aumentar a renda familiar de inúmeras famílias que compõe a região, através da conservação biológica e aproveitamento das espécies frutíferas. Contudo, se registra grandes desafios para a consolidação do projeto no tocante exploração racional dos frutos atrelado a agregação de valor na forma de produtos processados.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

NORONHA, M. A. S. de; CARDOSO, E. A.; DIAS, N. S.. **Características físico-químicas de frutos de Umbu-Cajá *Spondiasp.* provenientes dos Pólos Baixo-Jaguaribe (CE) e Assu-Mossoró (RN)**. Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, Campina Grande PB, v. 2, n.2, p. 15/01-20, 2001. Disponível em: <http://www.deag.ufcg.edu.br/rbpa/rev22/Art220.pdf>. Acesso em 12 de julho de 2016.

SANTOS, E. de O. C.; OLIVEIRA, A. C. N. de. **Importância sócio-econômica do beneficiamento do umbu para os municípios de Canudos, Uauá e Curaçá**. Instituto Regional da Pequena Agropecuária Apropriada – IRPAA. 8p., 2001.

SANTOS, C.T; NASCIMENTO-JUNIOR, J. E. ; Prata, A. P.do N.**Frutos da Caatinga de Sergipe utilizados na alimentação humana**. Scientia Plena, v. 8, p. 1-7, 2012. Disponível em: <https://www.scientiaplena.org.br/sp/article/viewFile/698/442>. Acesso em: 12 de julho de 2016.

SILVA, R. M. A. **Entre o Combate à Seca e a Convivência com o Semi-Árido: políticas públicastransição paradigmática**. Revista Econômica do Nordeste, Fortaleza, v. 38, nº 3, jul-set. 2007.