



## DESIDRATAÇÃO DE HORTALIÇAS COMO ALTERNATIVA DE MERCADO

As hortaliças passam por oscilações de preços no mercado devido principalmente à sazonalidade da produção no decorrer do ano. A carência e elevação dos preços deste produto na entressafra está associada principalmente a falta de utilização do excedente de produção nas épocas de safra. O emprego de técnicas de conservação adequadas, capazes de absorver a produção na época da safra, quando os preços estão relativamente baixos, poderá atuar como um regulador do mercado, permitindo a oferta destes produtos na entressafra a preços mais acessíveis.

A atuação cada vez maior da mulher no mercado de trabalho tem provocado mudanças nos hábitos alimentares da população, onde a rapidez e a facilidade no preparo dos alimentos é fundamental. Desta forma, a utilização e a demanda por produtos semi-elaborados ou de 2ª e 3ª geração é cada vez maior. Dentre os benefícios que a indústria de processamento de alimentos pode proporcionar aos consumidores, destacam-se a facilidade no preparo; garantia de qualidade nutricional; economia de mão-de-obra e tempo; rendimento total do produto; garantia de abastecimento e a economia de estocagem. As vantagens oferecidas aos produtores agrícolas também são grandes, principalmente a garantia de mercado para os seus produtos e a abertura de um novo meio de comercialização.

A desidratação é um dos métodos mais antigos de processamento de alimentos, e tem como vantagem a conservação de características organolépticas e dos valores energéticos dos alimentos. Com a crescente preferência por parte dos consumidores por produtos naturais, os vegetais desidratados (frutas e hortaliças) têm desempenhado um papel importante no sentido de satisfazer estas necessidades. As hortaliças desidratadas estão sendo utilizadas principalmente na indústria alimentícia, através de diferentes formas: corantes naturais de massas, iogurtes e sorvetes (beterraba, espinafre, tomate e cenoura); condimentos/temperos em molhos, patês, queijos, aerados, sopas, pães, tortas, biscoitos, recheios e embutidos (cebola, salsa, cebolinha, alho-porró, pimentão); purês, pães, sopas, tortas, biscoitos e salgadinhos (batata e mandioca-salsa); d) cubos, flocos ou pó em molhos, sopas e acompanhamento de produtos cárneos (batata, cenoura, abo-

brinha, couve, repolho, pimentão). Empresas que confeccionam refeições coletivas são grandes consumidores de hortaliças desidratadas. Os principais produtos utilizados são molho de tomate em pó, batata em flocos, sopas, caldos e molhos. Outros consumidores em potencial de vegetais desidratados são os laboratórios farmacêuticos e as indústrias de cosméticos; e também programas institucionais de alimentação, como merendas escolares.

Com a necessidade de uma adequação da matéria-prima a indústria, está sendo criada uma mentalidade favorável à implantação de cultivos voltados especificamente para a indústria, desfazendo-se o conceito errôneo de que a industrialização deve aproveitar o descarte de produtos frescos do mercado.

A qualidade do produto final depende das características da matéria-prima a ser utilizada, determinada em função da escolha da cultivar, do manejo adequado da cultura e principalmente do ponto ideal da colheita. Estes fatores influenciam consideravelmente a composição química da matéria-prima, que refletirá não só na qualidade do produto final em termos de coloração, sabor e aspecto, mas também na viabilidade econômica da industrialização, ou seja, em um rendimento industrial satisfatório.

Entre os condimentos, o pimentão maduro tem ganho importância na indústria de processamento de alimentos devido a presença na polpa de seus frutos vermelhos e maduros de um concentrado de pigmentos naturais. Tais pigmentos têm sido largamente utilizados como corantes em diversas linhas de produtos processados, como molhos, sopas em pó de preparo instantâneo, embutidos de carne, principalmente salsicha e salame. A páprica, pó de pimentão maduro, é usada pela sua ação corante e flavorizante.

Os condimentos oriundos de pimentas e pimentões podem ser divididos em três tipos: 1) processados ainda verdes, para serem utilizados como flavorizantes, sendo a coloração uma característica secundária; 2) utilizados como corantes (páprica); 3) pimentas picantes, como o tipo malaqueta. Neste caso, o ponto de colheita dos frutos é de suma importância na qualidade do produto final, de forma a garantir a uniformidade do mesmo. Frutos manchados depreciam o produto final.

A área cultivada no Brasil com pimentão para processamento industrial ainda é muito pequena e boa parte da produção é exportada. O mercado externo é extremamente exigente quanto a qualidade do produto. Para atender esta demanda é essencial a escolha de uma cultivar adequada, com polpa de fruto grossa, alto teor de pigmentos, elevado rendimento industrial e que produza um pó de grande estabilidade. Quanto ao mercado interno, o consumo de pimentão na forma desidratada basicamente restringe-se à indústria de alimentos como condimento/tempero em sopas de preparo instantâneo e em molhos, além da venda à varejo, onde é comercializada em pequenos frascos como tempero. Apesar de que grande parte da população brasileira desconhece a existência e a composição da páprica, assim como sua utilidade na culinária, existe potencial para uma popularização deste condimento.

(Eng. Agr. Cláudia S. da C. Ribeiro, CNPHortaliças/EMBRAPA, Brasília-DF)

A revista Horticultura Brasileira é indexada pelo CAB, AGROBASE, AGRIS/FAO, TROPAG e sumários eletrônicos/IBICT.

Programa de apoio a publicações científicas



Horticultura Brasileira, v. 1 n°1, 1983 - Brasília, Sociedade de Olericultura do Brasil, 1983.

Semestral

Títulos anteriores: V. 1-3, 1961-1963, Olericultura. V. 4-18, 1964-1981, Revista de Olericultura.

Não foram publicados os v. 5, 1965; 7-9, 1967-1969.

Periodicidade até 1981: Anual.

1. Horticultura - Periódicos. 2. Olericultura - Periódicos. 1. Sociedade de Olericultura do Brasil.

CDD 635.05

Tiragem: 1.100 exemplares