



## **Agregação de Valor a Vegetais Produzidos por Agricultores Familiares**

*Aggregation of Value to Vegetables Produced by Family Farmers*

NOLASCO, Marcos Vinicius Flores Miranda<sup>1</sup>; PRATES, Mariana Ferreira Oliveira<sup>1</sup>, BRAGA NETO, José Antônio<sup>1</sup>.

<sup>1</sup>UFMS, marcos-vini70@hotmail.com; [mariana.prates@ufms.br](mailto:mariana.prates@ufms.br), [jose.braga@ufms.br](mailto:jose.braga@ufms.br)

**Resumo:** Mato Grosso do Sul (MS) conta com um grande número de agricultores familiares com potencial para incrementar a produção e agregar valor a seus produtos. Como os produtos de origem vegetais são sazonais e perecíveis torna-se importante a utilização de tecnologias de baixo custo que proporcione aumento da vida útil e agregação de valor aos mesmos. Desta forma é possível reduzir desperdícios de produtos vegetais e incrementar a renda de agricultores familiares. A Agência de Desenvolvimento Agrário e Extensão Rural (Agraer) realizou uma ação extensionista durante a Exposição Agropecuária de Campo Grande (Expogrande) com o objetivo de capacitar pequenos produtores rurais de MS no aproveitamento de seus produtos. Neste sentido foi realizada uma oficina sobre a produção de picles a partir de vegetais comumente produzidos por agricultores locais. Foi repassada a tecnologia de processamento de picles passo-a-passo e os agricultores familiares puderam se apropriar do conhecimento sobre uma tecnologia simples, de baixo custo e capaz de agregar valor e durabilidade aos vegetais produzidos pelas famílias.

**Palavras-chave:** Agricultura Familiar, Picles, agregação de valor

**Abstract:** Mato Grosso do Sul (MS) has a large number of family farmers with the potential to increase production and add value to their products. As products of plant origin are seasonal and perishable it becomes important to use low cost technologies that provide increased shelf life and added value to them. In this way it is possible to reduce vegetable waste and increase the income of family farmers. The Agrarian Development and Rural Extension Agency (Agraer) carried out an extension action during the Agricultural Exhibition of Campo Grande (Expogrande) with the objective of training small rural producers of MS in the use of their products. In this sense a workshop was held on the production of pickles from vegetables commonly produced by local farmers. Pitcher processing technology was passed on step-by-step and family farmers were able to appropriate knowledge of a simple, low-cost technology that could add value and durability to family-produced vegetables.

**Keywords:** Family Farming, Picles, Value Added

### **Contexto**

O estado de Mato Grosso do Sul possui amplo espaço na agricultura brasileira, produzindo para comércio, e algumas dessas fontes de comercialização são para



benefício próprio de quem colhe os chamados “Agricultores Familiares”. Esse tipo de população encontra-se no interior do estado, aonde possuem próprias áreas de plantio (BEZERRA, 2017).

Porém, apesar da grande comercialização de frutas e hortaliças, em escala nacional, a perda desses alimentos é relativamente alta, dados do Instituto Brasileiro de Horticultura (IbraHort) mostraram que as perdas de hortaliças representam até 55% de tudo o que é produzido. Entre os alimentos com maior índice de perda estão alguns dos mais presentes no cardápio do dia a dia: a alface e a couve-flor (35%), a cenoura (30%), a beterraba e a abobrinha (20%), a batata e o tomate de mesa (10%) e o alho (5%) (IBRAHORT, 2018)

Sendo assim, para incentivar a produção de alimentos que possam reduzir perdas pós-colheita, foi realizada a oficina para a elaboração de picles, um produto feito a partir de legumes e hortaliças conservados por meio de anti-sépticos (salmoura, vinagre ou ambos). Com o objetivo de reduzir o desperdício e ao mesmo tempo explorar a geração de renda para os agricultores familiares do interior do MS.

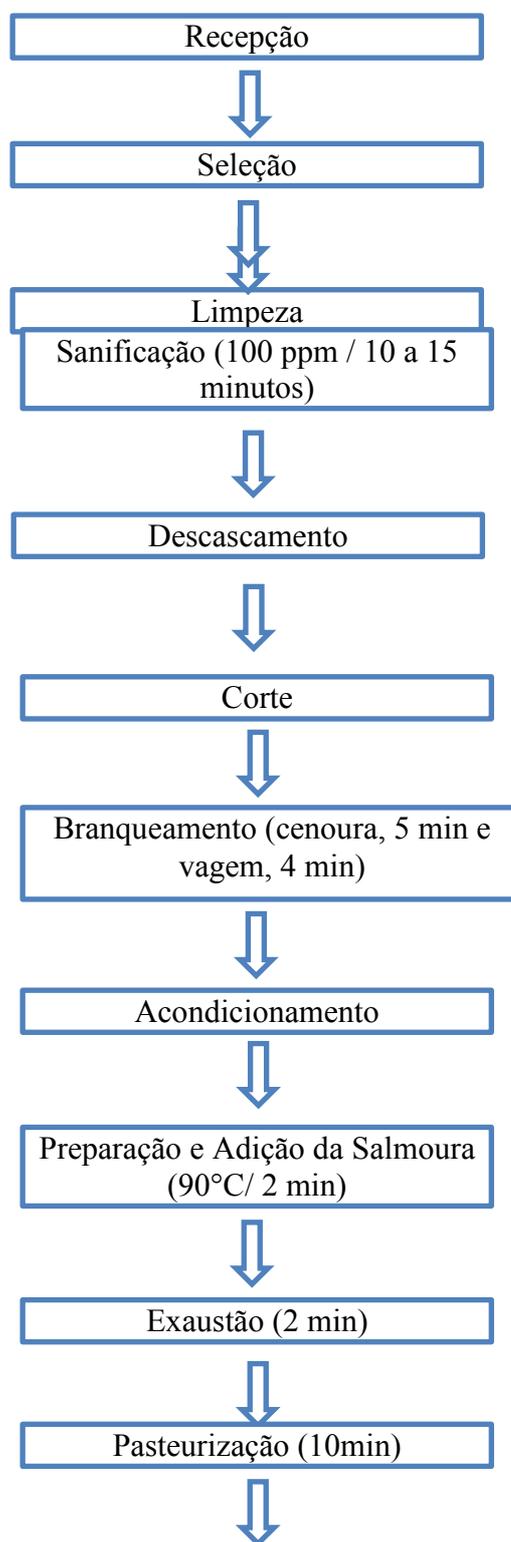
### **Descrição da Experiência**

Primeiramente foi feita uma apresentação aos participantes sobre a conservação pós-colheita de produtos de origem vegetal, sobre a tecnologia de elaboração de picles e sobre boas práticas na manipulação de alimentos, utilizando projetor multimídia.

Na sequência foi iniciada a tecnologia de produção de picles utilizando cenoura, pepino e vagem, conforme descrito na Figura 1.

Os picles foram elaborados conforme as normas das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos. Os vegetais foram selecionados, higienizados, cortados e submetidos ao branqueamento. Após produção da salmoura os vegetais foram acondicionados em recipientes de vidro previamente esterilizados, pasteurizados e envasados.

Ao final da oficina foi feita uma discussão sobre pontos positivos e negativos e alternativos para se utilizar esta tecnologia com outros produtos vegetais. Foram tiradas as dúvidas das participantes e entregue um roteiro a todos com a descrição do fluxograma de elaboração dos picles.





**Figura 1.** Fluxograma de processamento do Picles

## Resultados

O resultado obtido na elaboração da oficina foi o compartilhamento de conhecimento para os agricultores familiares. Ao produzir os picles, eles tiveram a oportunidade de se apropriar de uma tecnologia simples e de baixo custo, capaz de aumentar a vida útil e agregar valor a produtos já produzidos por eles.



**Figura 2.** Produção de Picles, Campo Grande – MS.

Foi possível educar os agricultores familiares sobre as causas de perdas de frutas e hortaliças na pós-colheita, e os recursos disponibilizados para reduzir estas perdas, com foco no processamento de picles.

## Referências

**Instituto Brasileiro de Horticultura (IbraHort).** <<https://ibrahort.org.br/index.html>> Acesso em: 15/10/18

BEZERRA, Gleicy Jardim; SCHLINDWEIN, Madalena Maria. **Agricultura familiar como geração de renda e desenvolvimento local: uma análise para Dourados, MS, Brasil.** Interações (Campo Grande), Campo Grande, v. 18, n. 1, p. 3-15, Mar. 2017.