



A valorização das frutas nativas por meio do desenvolvimento de produtos processados: caminho para recuperação e conservação da Mata Atlântica

Valuing native fruits through the development of processed products: path to recovery and conservation of the Atlantic Forest

PETTERS, Luis Fernando S.¹; SANTOS, Flavia P.²; SILVA, Viviane²;
PEREZ-CASSARINO, Julian³; PEREIRA, Manuela F. C.³

¹ Estudante de Enga de Alimentos-UFFS/Laranjeiras do Sul, luisf.petters@gmail.com; ² Estudante de Agronomia-LF agroecologia-UFFS/Laranjeiras do Sul, santospflavia@gmail.com, viviane68silva@gmail.com; Professor/a coordenador/a do Laboratório Vivan de Sistemas Agroflorestais-UFFS/Laranjeiras do Sul, julian.cassarino@uffs.edu.br, manuela.pereira@uffs.edu.br

RESUMO EXPANDIDO TÉCNICO CIENTÍFICO

Eixo Temático: Biodiversidade e Bens Comuns dos Agricultores, Povos e Comunidades Tradicionais

Resumo: A presente pesquisa tem como objetivo apresentar a importância da preservação, valorização e os principais produtos desenvolvidos a partir do processamento das frutas nativas e crioulas da Mata Atlântica, na região Cantuquiriguaçu e no Paraná Centro. A metodologia utilizada é a da pesquisa-ação, onde os objetivos, procedimentos metodológicos e resultados são construídos de forma participativa junto aos autore/as da pesquisa – no caso agricultore/as familiares e assentado/as de reforma agrária – concomitante ao desenvolvimento das ações do projeto, em um movimento de ação-reflexão-ação permanente. O estudo engloba 40 famílias de seis grupos ecológicos do Núcleo Luta Camponesa da Rede Ecovida de Agroecologia, que são acompanhados por estudantes e professore/as do Laboratório Vivan de Sistemas Agroflorestais da Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS.

Palavras-chave: sistemas agroflorestais; florestas nativas; soberania alimentar; agroindústria familiar; desenvolvimento de produtos.

Introdução

Atualmente, há muitas discussões em torno da relevância da preservação das florestas e da necessidade de conservar o meio ambiente e as matas nativas que cercam nosso país. A Mata Atlântica é considerada uma das florestas mais ricas em diversidade de espécies e a mais ameaçada, segundo dados do INPE, no ano de 2018 foram desmatados cerca de 2.049 hectares no estado do Paraná. Citadin *et. al.*, (2005) argumenta que as frutas nativas do estado do Paraná têm sofrido devido às consequências geradas pelas queimadas, desmatamentos e monoculturas. A falta de conhecimento sobre seus potenciais produtivos e alimentares resultam em baixo aproveitamento e erosão genética das espécies.

A região da Cantuquiriguaçu no estado do Paraná é caracterizada por ter forte presença da agricultura familiar, assentamentos de reforma agrária e povos de comunidades tradicionais como comunidades quilombolas, indígenas e faxinalenses. E esse território está no ecótono de duas formações florestais, a



Floresta Ombrófila Mista e a Floresta Estacional Semidecidual que são compostas por várias espécies florestais, entre elas espécies frutíferas nativas como a guabirobeira (*Campomanesia xanthocarpa*), pitangueira (*Eugenia uniflora* L.), aracá (*Psidium cattleianum*), uvaia (*Eugenia Pyriformis*), jerivá (*Syagrus romanzoffiana*), cereja-do-mato (*Eugenia involucrata*), a juçara (*Euterpe edulis*) que é conhecida como o açaí do Sul, entre outras espécies.

Tendo conhecimento dessa diversidade de espécies florestais, o Laboratório Vivan de Sistemas Agroflorestais da Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), em parceria com o Centro de Desenvolvimento Sustentável e Capacitação em Agroecologia (CEAGRO), MST e MPA vem trabalhando há cinco anos no resgate e valorização da cadeia de produção, processamento e comercialização dessas frutas nativas. A partir deste trabalho inicial, já se desenvolveram iniciativas de processamento e se mapearam os primeiros grupos de agricultores familiares que atuam com a comercialização das frutas nativas com o auxílio de professores e de alunos do projeto que existe dentro da universidade.

A partir deste projeto, uma marca foi criada para os produtos das frutas nativas, a “Sabores da agrofloresta: a fruta camponesa”. É nesse âmbito, que o projeto Sabores da Agrofloresta: fortalecendo a cadeia produtiva das Frutas Nativas e Crioulas no Paraná que está situado na Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* Laranjeiras do Sul, busca manter viva a valorização e preservação das frutas nativas e crioulas do estado do Paraná através do desenvolvimento de produtos em parceria com os agricultores do coletivo. Esse projeto conta com um professor coordenador e 3 professores/as colaboradore/as e atualmente conta com 8 alunos presentes, entre eles dois bolsistas e 6 alunos voluntários, que são divididos em duas equipes: a equipe da produção e comercialização, que se responsabiliza pela produção no campo e pela comercialização desta, e a equipe de desenvolvimento de produtos, responsável por desenvolver novos produtos a partir das polpas de frutas nativas e crioulas.

Metodologia

A metodologia empregada neste estudo foi a pesquisa-ação. Para Thiollent (2011), a pesquisa-ação é uma metodologia de pesquisa social concebida e realizada em estreita associação com uma ação ou com a resolução de um problema coletivo e na qual o/as pesquisadore/as e o/as participantes representativo/as da situação ou do problema estão envolvido/as de modo cooperativo ou participativo.

Os participantes envolvidos são 6 grupos do Núcleo Luta Camponesa da Rede Ecovida de Agroecologia, em 5 municípios diferentes. Para além dos grupos de base, o projeto conta com a parceria do CEAGRO e do Movimento de Trabalhadores Rurais Sem Terra (MST) e o Movimento de Pequenos Agricultores (MPA), além da parceria com a Sorveteria Q-Delícia de Laranjeiras do Sul. Os grupos e municípios envolvidos são os seguintes:



Associação Terra Livre	Laranjeiras do Sul
Associação 8 de junho	Laranjeiras do Sul
Associação APAMPA	Palmital
Associação Nova Alternativa	Laranjal
Associação Jabuticabal	Goioxim
Grupo de produção orgânica Produzindo Vidas	Quedas do Iguaçu

Os grupos e instituições se organizam no “Coletivo das Frutas Nativas e Crioulas do Núcleo Luta Camponesa” que articula as organizações que realizam o trabalho com frutas nativas na região.

Resultados e Discussão

Em 2020, a Sabores da Agrofloresta desenvolveu seu primeiro produto e hoje conta com mais de 15 formulações de picolés, 4 de sorbets e 5 de geleias, atualmente estão sendo realizados testes para o desenvolvimento de balas de banana saborizadas com frutas nativas e sorvetes à base de biomassa de banana verde, sendo todos produtos orgânicos e derivados de frutas nativas.

Os produtos são desenvolvidos a partir das polpas produzidas pelos grupos de agricultore/as. Para o desenvolvimento desses produtos são realizados testes de formulações, onde são feitas correções na concentração de cada ingrediente até se chegar a um sabor e consistência agradável, em muitos casos são realizadas análises sensoriais públicas na UFFS. Em reuniões do grupo, são apresentados os testes e a formulação aprovada é levada para a produção em escala comercial com a marca do coletivo. Cada novo produto tem um rótulo específico desenvolvido, com todas as informações legais exigidas, como tabela nutricional, lista de ingredientes e outros. A figura 1 reúne imagens da marca dos produtos e de exemplos de rótulos dos picolés e geleias.



Figura 1. Modelo de rótulo de picolé e geleia e logomarca Sabores da Agrofloresta.
Fonte: Laboratório Vivan de Sistemas Agroflorestais.

Os produtos desenvolvidos em escala são comercializados, em geral, para feiras de sementes, eventos gastronômicos, feiras regionais de agroecologia e agricultura familiar e outros eventos. A renda arrecadada com a venda desses produtos é totalmente retornada para os agricultores que integram o coletivo ou reinvestido na cadeia produtiva. Na tabela 1 pode-se observar a relação de produtos já desenvolvidos e em desenvolvimento.

Desenvolvidos (e em comercialização)			Em desenvolvimento	
Picolé (frutas nativas)	Sorbet	Geleia	Bala de banana	Sorvete*
guabiroba	juçara com banana	juçara com banana	com guabiroba	guabiroba
cereja-do-mato	juçara com morango	jerivá com laranja	com juçara	mamão caipira
uvaia	goiaba	guabiroba	com jerivá	*à base de biomassa de banana verde
araçá	guabiroba e manga	araçá		
jabuticaba	Picolé (frutas crioulas)	jabuticaba		
jerivá	manga			
juçara com banana	banana e mel			
ananás	mixirica			
morango silvestre	goiaba			
	mamão caipira			
	limão caipira			

Tabela 1. Produtos desenvolvidos e em desenvolvimento entre 2020 e 2023 pelo Laboratório Vivan.

O projeto realiza também oficinas para repassar formulações e procedimentos de produção para os grupos de agricultore/as, fazendo com que dominem o processo e possam produzir as formulações em suas agroindústrias. Somente os gelados (picolés e sorbets) são produzidos de forma terceirizada na sorveteria parceira do projeto.



No dia 03 de junho de 2023 foi realizada a última destas oficinas, visando a produção de geleias por mulheres do acampamento Vilmar Bordin da Associação de Mulheres Agricultoras Sementes da Terra, localizado no município de Quedas do Iguaçu, Paraná. A oficina foi realizada na Universidade da Fronteira Sul (UFFS), e contou com a participação de alguns estudantes do laboratório Vivan, tendo o intuito de realizar uma importante troca de experiências relacionadas não só a produção de geleias de guabiroba, jervá com laranja, araçá e açaí-juçara com banana, mas também teve o foco na produção de balas de banana saborizadas com as frutas nativas, pois algumas mulheres do acampamento tinha experiência com bala de banana e os estudantes do laboratório não estavam conseguindo chegar a uma formulação adequada, ocorrendo então essa troca de experiências. Neste sentido, o trabalho articula conhecimentos acadêmicos com tradicionais, valorizando todos os saberes envolvidos no projeto e gerando processos participativos que visam a apropriação de agricultore/as das ações da cadeia produtiva.

Conclusões

O trabalho com frutas nativas tem mostrado enorme potencial de transformação dos sistemas alimentares em âmbito local e regional. A estruturação da cadeia produtiva de frutas nativas e crioulas no Núcleo Luta Camponesa da Rede Ecovida tem permitido, por um lado, a geração de renda, resgate e valorização da cultura alimentar regional e por outro a conservação e recuperação das florestas nativas. O desenvolvimento de produtos alimentares inovadores é dos pilares que sustenta esta cadeia produtiva e revela o papel central que a ciência cidadã, voltada à promoção da agroecologia e soberania alimentar, cumpre na promoção da sustentabilidade ambiental, social e econômica.

Referências bibliográficas

CITADIN, I. *et. al.* Qualidade de frutos de jaboticabeira (*Myrciaria cauliflora*) sob influência de duas condições de cultivo: sombreamento natural e pleno sol. **Revista Brasileira de Agrociência**, Pelotas, 11, 373-375, 2005

INPE - INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS ESPACIAIS. **SOS Mata Atlântica e INPE lançam novos dados do Atlas do bioma**. 2019. Disponível em: http://www.inpe.br/noticias/noticia.php?Cod_Noticia=5115. Acesso em: 27 jun. 2023.

SILVA, Rodrigo Ozelame da. *Et. al.* Agroecologia, Domesticação de Plantas e Sociobiodiversidade: por uma relação que promova as frutas nativas. In: XI CONGRESSO BRASILEIRO DE AGROECOLOGIA, 15., 2020, São Cristóvão. **Anais eletrônicos**. São Cristóvão: Associação Brasileira de Agroecologia, 2020. (Cadernos de Agroecologia, v. 15, n. 2, 2020).

THIOLLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa-ação**, Rio de Janeiro: Cortez, 2011