



Início » Sem Categoria » Fruticultura inteligente para consumidores exigentes



Fruticultura inteligente para consumidores exigentes



POR GAZETA RURAL - GAZETARURAL.COM EM 11 DEZEMBRO, 2018

SEM CATEGORIA

Fruticultura inteligente para consumidores exigentes

O IV Simpósio Nacional de Fruticultura, que decorreu na Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade do Algarve, em Faro, apontou o caminho para uma fruticultura rentável e sustentável, plena de desafios para responder a consumidores cada vez mais exigentes e a um mercado global extremamente competitivo.

O Simpósio contou com 88 comunicações científicas (orais e em poster) e reuniu 223 participantes, entre investigadores, técnicos, fruticultores e representantes do sector comercial. A organização esteve a cargo da Associação Portuguesa de Horticultura (APH), UAlg (Universidade do Algarve), Centro Operativo Tecnológico Hortofrutícola Nacional (COTHN), Centro para os Recursos Biológicos e Alimentos Mediterrânicos (MeditBio) e Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve (DRAPA).

A sessão de abertura contou com a participação do Secretário de Estado das Florestas e Desenvolvimento Rural, Miguel Freitas, para quem “a intensificação sustentável é o novo racional técnico da agricultura”

Na mesa estiveram também presentes o reitor da Universidade do Algarve, Paulo Águas, o director regional de Agricultura do Algarve, Fernando Severino, o presidente da Câmara Municipal de Faro, Rogério Bacalhau, o presidente da Associação Portuguesa de Horticultura, José Alberto Pereira, a secretária-geral do COTHN, Maria do Carmo Martins, e o presidente da comissão organizadora do simpósio, Amílcar Duarte.

Produção sustentável

A cultura do abacate foi tema da primeira apresentação do simpósio. O investigador espanhol Iñaki Hormaza, da Estação Experimental de Mayora, em Málaga, concluiu que o consumo deste fruto vai continuar a aumentar na Europa, pelo que o escoamento do mesmo está garantido. Mas, para que o fruto seja mais valorizado, Portugal e Espanha devem ser capazes de diferenciar a origem do abacate ibérico, reforçando a aposta em marcas regionais, seguindo os exemplos da Sicília (“Sicilia Avocado”) e de Creta (“Lappa Avocado”).

A proximidade das zonas de produção ao consumidor (produto com menor pegada ambiental) e a qualidade e segurança alimentar dos abacates produzidos na Península Ibérica são trunfos que a fileira deve saber explorar. Recorde-se que Espanha (11.455 hectares) e Portugal (1.133 hectares, no Algarve) são os

principais produtores de abacate na Europa, contudo a produção interna é insuficiente para abastecer a procura crescente, importando-se grandes quantidades de abacates do continente americano.

Na sessão sobre “Produção” destacaram-se ainda comunicações sobre técnicas e modelos que ajudam os fruticultores a aumentar a qualidade da fruta e a produtividade dos pomares. Miguel Leão, investigador do INIAV, propôs um novo modelo de simulação do crescimento dos frutos da pereira Rocha com base no tempo térmico. Trata-se de uma ferramenta que permite ao gestor prever os calibres da pêra à colheita e actuar tecnicamente (monda de frutos, rega, nutrição), reagindo de forma antecipada a crescimentos insuficientes da fruta.

Amílcar Duarte, investigador da Universidade do Algarve, apresentou a incisão anelar como técnica para aumentar o vingamento dos frutos em tangerinas. Esta técnica, amiga do ambiente, mas mais onerosa em mão-de-obra do que a aplicação de produtos químicos, contribui para aumentar a quantidade de fruta por árvore, sendo compatível com Produção Integrada e Agricultura Biológica. Nesta sessão foram ainda abordadas outras culturas, como a amendoeira, a figueira, a uva de mesa e a oliveira.

Proteger os pomares de novas ameaças fitossanitárias

A sessão sobre “Sanidade” iniciou-se como uma apresentação por convite de Leonor Cruz, do INIAV, sobre bacterioses em frutos secos e seu impacto nos pomares. A investigadora concluiu que a prevenção destas doenças difíceis de controlar é a melhor ferramenta à disposição dos agricultores, através do uso de plantas isentas de organismos nocivos e de variedades resistentes. Após detecção das bacterioses, são aconselhadas medidas profilácticas, como a aplicação foliar de compostos cúpricos após a poda das árvores e à queda das folhas; desinfecção de roupa, calçado e instrumentos de poda; destruição de árvores infectadas e remoção dos resíduos do pomar.

As restantes apresentações da sessão focaram-se no estudo da luta biológica e

biotécnica (uso de insectos predadores auxiliares, parasitóides e bactérias benéficas) como alternativas amigas do ambiente para controlo de pragas e doenças, tendo sido apresentados ensaios sobre: aplicação do predador *Chrysoperla carnea* para controlo da psila africana dos citrinos; uso de *Torymus sinensis* para controlo da vespas-das-galhas-do-castanheiro e tratamento de pomares de kiwi afetados pelo cancro bacteriano (PSA) com *Bacillus subtilis*. A *Xylella fastidiosa* também foi objeto de uma comunicação oral.

A prevenção de novas pragas e doenças nos pomares nacionais deve começar pelo reforço do controlo fitossanitário do material vegetal que entra no território nacional, incluindo campanhas de sensibilização à população em geral para que não traga plantas e sementes de outros continentes. Na mesa redonda sobre este tema, a fileira dos citrinos manifestou grande preocupação com a ameaça da *Trioza erythrae*, ou psila africana dos citrinos, o inseto vetor do huanglongbing (HLB), responsável pela destruição de grandes áreas de pomares de citrinos no Brasil e na Flórida. Embora a doença ainda não esteja presente na Europa, o vector já foi detetado a sul de Lisboa, podendo chegar rapidamente ao Algarve. «Estamos em pânico com esta ameaça», disse Silvino Oliveira, técnico da Frusol, explicando as graves consequências da chegada deste inseto aos pomares algarvios: «a fruta vendida com folhas ficará limitada, os tratamentos com inseticidas vão obrigar a rever os Limites Máximos de Resíduos na fruta e será que Espanha vai deixar passar pelo seu território camiões de citrinos provindos de um território infetado?», questionou.

Os oradores da mesa redonda concordaram que a União Europeia tem sido «frouxa» no controlo das suas fronteiras contra ameaças fitossanitárias e que deve fazer mais nesta matéria.

Cristina Rosa, técnica da Granfer, expressou a preocupação dos produtores da região Oeste de Portugal com pragas já existentes noutros hospedeiros, mas que nos últimos anos têm afetado os pomares de pera e maçã, como os microlepidópteros e a cochonilha algodão, e pediu aos serviços oficiais para que façam mais homologações de produtos ao abrigo da figura “problemas menores

em culturas maiores”. Quanto a doenças já instaladas nos pomares do Oeste, por exemplo a filoxera da pereira e a estenfiliose, a técnica afirmou que as substâncias ativas existentes para controlar estas doenças têm baixa eficácia e alertou que está prevista a retirada de outras s.a. do mercado, o que deixará os agricultores com menos recursos para proteger os pomares. A subdiretora da Direção Geral de Alimentação e Veterinária, Paula Carvalho, admitiu que Portugal está limitado pelas normas europeias nas autorizações que concede para uso de substâncias ativas e apelou ao empenho do setor na defesa das “armas” que ainda restam para proteger os pomares: «precisamos das associações e dos agricultores para fazer lobbie em Bruxelas».

Pós-colheita e valorização

Na sessão sobre “Pós-colheita e valorização” estiveram em destaque novos métodos para controlo de doenças da fruta (podridões causadas por fungos) após a colheita. Rosario Torres, investigadora do IRTA (Instituto de Investigação Agroalimentar da Catalunha), explicou que existem métodos físicos (ex: banhos de água quente em citrinos; micro-ondas em pêsego), químicos de baixo risco (aplicação de sais orgânicos e inorgânicos) e biológicos (aplicação de microorganismos benéficos), em alternativa à aplicação de fungicidas de síntese. «A vantagem destas novas soluções é que podem combinar-se entre si, mas nenhuma garante, por enquanto, o mesmo nível de eficácia que os métodos químicos», disse a investigadora. Na mesma linha de recurso aos produtos naturais para preservação da qualidade da fruta foi apresentado um estudo sobre o uso de embalagens ativas na conservação de morangos frescos e de snacks de kiwi desidratado. As embalagens ativas, através de aditivos na sua composição interagem com o produto no seu interior, mantendo-o em bom estado por mais tempo. Cristino Dores, investigador do centro MeditBio, usou embalagens feitas de papel enriquecido com alginato, citral e eugenol (no caso dos morangos) e embalagens enriquecidas com alginato e um bioplástico à base de glicina e ácido cítrico (no kiwi), tendo conseguido preservar os morangos por 14 dias com boa qualidade e os snacks de kiwi por 4 meses, com melhor aparência. As restantes comunicações da sessão debruçaram-se sobre estudos de

caracterização de variedades regionais (variedades de fruteiras do Algarve; 3 variedades de figos lampos; medronho produzido em 3 regiões do Algarve; zambujeiros do norte do país) com vista à sua valorização.

Biotecnologia e Saúde

O geneticista José Leitão, investigador da Universidade do Algarve, inaugurou a sessão sobre “Biotecnologia e Saúde” dando conta dos principais avanços da investigação genómica em espécies fruteiras. A “edição de genes”, que permite remover, acrescentar ou substituir partes ou genes inteiros, é a última fronteira da genómica e vai acelerar o melhoramento de plantas, garantiu o especialista. Os primeiros resultados já estão aí, entre os quais plantas de *Physalis* mais compactas e com frutos de maior calibre, bem como domesticar de novo a forma selvagem de tomateiro *Solanum pimpinellifolium*. Os efeitos benéficos da fruta sobre a saúde humana também foram abordados nessa sessão, com destaque para os compostos bioactivos presentes na composição de alguns frutos.

Organização da produção é chave perante consumidor exigente

Na mesa redonda “Desafios da fruticultura perante as novas tendências de consumo” ficou claro que o consumo de frutas e legumes vai continuar a crescer a nível mundial, prevendo-se que até 2030 mais do que duplique, estando a qualidade e a segurança alimentar no topo das preocupações do consumidor. Neste sentido as grandes cadeias de distribuição alimentar impõem standards de qualidade cada vez mais exigentes, caminhando a passos largos para a meta resíduos zero (ausência de pesticidas), o que constitui um desafio crescente para os agricultores.

Outra tendência é o aumento do consumo de produtos biológicos, o que representa uma oportunidade para a produção nacional. A Biofrade, empresa que produz exclusivamente hortícolas biológicos desde 1998 e agrega a produção de 250 agricultores bio em Portugal, revelou que as suas vendas cresceram 600% entre 2010 e 2017. «Os supermercados portugueses têm vindo a apostar forte no

setor bio, o nosso desafio é produzir mais e inovar no catálogo de produtos», disse Henrique Gomes, gerente da Biofrade. Segundo dados divulgados pela associação In Loco, atualmente cada português consome por ano 2€ de produtos biológicos, uma tendência que se acentua, prevendo-se que daqui a uma década o consumo per capita atinja os 10€.

A organização e a concentração da produção foi outro dos desafios apontados nesta mesa redonda. «Se não dermos passos para crescer em escala de organização, vamos perder competitividade perante outros países europeus que têm organizações de produtores de maior escala», afirmou Gonçalo Andrade, presidente da Portugal Fresh. Um dos bons exemplos apontados foi a criação da ACE Fresh Fusion, consórcio de 14 empresas portuguesas que se juntaram para exportar pera Rocha para a cadeia de supermercados LIDL. A fileira dos citrinos do Algarve também começa a dar os primeiros passos para a promoção organizada da fruta nos mercados externos, tendo sido criada há cerca de um mês a associação AlgarveOrange, revelou Sílvia Neves, gerente da Frutalgoz, uma das empresas da região que aderiu a esta associação. «Trabalhar juntos para fornecer os grandes clientes é a chave para manter a competitividade», reconheceu Torres Paulo, gerente da Triportugal, lembrando que apenas 25% das vendas de frutas e legumes nacionais passam pelas organizações de produtores.

O 4º Simpósio Nacional de Fruticultura foi patrocinado pelas empresas: Fitolivos, Magos Irrigation Systems, BASF, TROPS (platina); Messinagro, Tecniferti, Bayer Crop Science, SIPCAM, Nutrimais- Lipor, Madrefruta, Hubel Verde (ouro), Hidrosoph, Agronologica, Aquagri e Nutrisapec (bronze). 00000000000010

[Ler Artigo Original](#)

PARTILHAR



[← NOTÍCIA ANTERIOR](#)

Idanha promove fim de semana de
"Sabores com Tradição"

[NOTÍCIA SEGUINTE >](#)

Ponte de Lima: CIT promove oficina
para confeção de broa com passas

SOBRE O AUTOR

GAZETA RURAL - GAZETARURAL.COM



NOTÍCIAS RELACIONADAS



**SustentOlive apresenta-se a 17 de
dezembro**

11 DEZEMBRO, 2018



Ponte de Lima: CIT promove oficina para confeção de broa com passas

11 DEZEMBRO, 2018

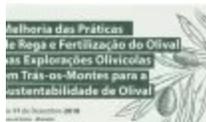


Idanha promove fim de semana de “Sabores com Tradição”

11 DEZEMBRO, 2018

Comentários fechados.

ÚLTIMAS NOTÍCIAS



SustentOlive apresenta-se a 17 de dezembro

11 DEZEMBRO, 2018



Ponte de Lima: CIT promove oficina para confeção de broa com passas

11 DEZEMBRO, 2018



Fruticultura inteligente para consumidores exigentes

11 DEZEMBRO, 2018



Idanha promove fim de semana de “Sabores com Tradição”

11 DEZEMBRO, 2018



A Bayer ajuda os produtores a manter as porcas saudáveis com a nova aplicação BCS SowDition para smartphone

11 DEZEMBRO, 2018

NOTÍCIAS MAIS LIDAS



O Melhor Vinho de Portugal é do Dão

20 MAIO, 2017



Agrobio organiza curso prático de produção de cerveja artesanal

2 JANEIRO, 2017



Amílcar Almeida: Valpaços ganhará parque aquático já no próximo ano

26 AGOSTO, 2018



Póvoa de Lanhoso: Mercado da Terra adiado para 18 de Novembro

6 NOVEMBRO, 2018



Mercado Magriço regressa a Penedono

9 NOVEMBRO, 2016

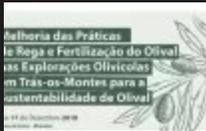


ARQUIVO

Seleccionar mês



ÚLTIMAS NOTÍCIAS



SustentOlive apresenta-se a 17 de dezembro

11 DEZEMBRO, 2018



Ponte de Lima: CIT promove oficina para confeção de broa com passas

11 DEZEMBRO, 2018



Fruticultura inteligente para consumidores exigentes

11 DEZEMBRO, 2018

NOTÍCIAS MAIS LIDAS



O Melhor Vinho de Portugal é do Dão

20 MAIO, 2017



Agrobio organiza curso prático de produção de cerveja artesanal

2 JANEIRO, 2017



Conferência internacional sobre as Bio-Regiões em Torres Vedras

13 NOVEMBRO, 2018

Copyright © Agriportugal . Todos os direitos reservados.