

## CARACTERÍSTICAS DO CONSUMO DE MANGA EM RIBEIRÃO PRETO – SP

MENDONÇA, B.O.; MARTINS, M.I.E.G.; BORBA, M.M.Z. (UNESP, Jaboticabal-SP, bibapena@yahoo.com, minezesp@fcav.unesp.br)

Dentre os principais produtos da fruticultura brasileira encontra-se a manga, que é economicamente a mais importante fruta da família das Anacardiáceas que possui também, como integrantes, o caju e o pistache. Existem mais de 150 cultivares de manga produzidas no mundo, sendo o gênero alimentício mais importante para os habitantes dos trópicos, depois da banana. Para a elaboração de estratégias que visam o desenvolvimento do mercado de manga no Brasil e no exterior, torna-se necessário primeiramente conhecer quais são os mercados e o comportamento de compra do consumidor. O objetivo do presente estudo foi analisar as características do consumo de manga na cidade de Ribeirão Preto, com população de 504.923 habitantes. A base de dados para a pesquisa foi obtida através da aplicação de 126 questionários em seis pontos de venda, três varejões e três supermercados, em diferentes regiões da cidade. Os resultados mostram que 64% dos entrevistados consomem manga de duas a três vezes ao mês e que apenas 1,59% informaram não consumir manga. Foi identificado que 67% dos entrevistados adquirem a fruta para consumo *in natura*, 19% para suco e 15% para uso na culinária e ornamento de pratos. Quanto a forma de aquisição, 40% dos consumidores entrevistados afirmaram preferir a compra a granel e 36% em embalagens contendo 2 ou 4 frutas. No momento da compra da manga, as características apontadas, em ordem decrescente, como fundamentais na escolha da fruta foram: ausência de manchas e lesões, seguida pelo frescor, tamanho, maturação e coloração. O consumidor entrevistado dá mais valor ao sabor, 41,6% e a ausência de fibras (25%), do que a doçura e suculência. Ao serem questionados sobre problemas na compra de manga nos pontos de venda, 41,94% dos consumidores entrevistados citaram o preço. Dos entrevistados, verificou-se que 24,8% preferem adquirir o produto minimamente processado, destes, 32,6% têm entre 20 e 30 anos, 35,48% entre 31 e 50 anos e apenas 6,45% têm mais de 60 anos, mostrando a influência da idade na preferência por produtos que reduzam o tempo de preparo principalmente na faixa etária dos consumidores já estabelecidos no mercado de trabalho.

Palavras-chave: comportamento consumidor, manga, *Mangifera indica*

## PERDAS NA COMERCIALIZAÇÃO DE FRUTAS FRESCAS NO MUNICÍPIO DE MINEIROS-GO

TOFANELLI, M.B.D.<sup>1</sup>; FERNANDES, M. de S.<sup>1,2</sup>; MARTINS FILHO, O.B.<sup>3</sup>; CARRIJO, N.S.<sup>3</sup> (<sup>1</sup>Professor/ICA/Fimes, Mineiros-GO, maurobrasil@fimes.edu.br; <sup>2</sup>Coordenadora/Indep/Fimes, Mineiros-GO, marilaine@fimes.edu.br; <sup>3</sup>Alunos bolsistas/Indep/Fimes, Mineiros-GO)

A perda pós-colheita de frutas é um sério problema no agronegócio fruticultura, sem considerar o prejuízo social-alimentar. O complexo da comercialização de frutas é o grande responsável pelas perdas de frutas pós-colheita. Sendo assim, necessita-se de estudos profundos sobre as operações de mercado para amparar a elaboração de estratégias e execução de ações que possam oferecer melhorias mercadológicas buscando diminuição das perdas. O presente trabalho teve como objetivo realizar levantamento do mercado de frutas frescas no município de Mineiros-Goias a fim de fornecer informações sobre as perdas de frutas durante as operações de comercialização no varejo de Mineiros-GO. Para isso, desenvolveu-se pesquisa em estabelecimentos comerciais (equipamentos varejistas: supermercados, quitandas e feira-livre) entre dezembro de 2005 e janeiro de 2006 mediante aplicação de questionários. Considerando as dez frutas de maior comercialização em volume semanal, a que apresentou a maior perda foi a melancia (25,9%), seguida pela banana (22,0%), mamão (16,1%) e abacaxi e laranja (11,9%). Os maiores causadores de perdas, conforme os varejistas entrevistados, são armazenamento inadequado (23,4%), más condições de transporte (18,2%), baixa qualidade das frutas (9,1%), compra em excesso (9,1%), época do ano (9,1%), estágio fisiológico de maturação avançado (9,1%) e manipulação inadequada dos clientes (9,1%). Os resultados são importantes para reforçar a necessidade de estratégias de estruturação dos varejos, principalmente, quanto à instalação de câmaras refrigeradoras, bem como também a importância das iniciativas públicas objetivando melhorias das condições das estradas de rodagem brasileiras. Uma logística de comercialização mais ágil e eficiente e um programa de educação voltado à população sobre a importância e o manuseio das frutas nas prateleiras dos mercados também seriam ações interessantes na tentativa de se diminuir o alto volume de perdas no complexo de comercialização destes produtos vegetais. (Apoio: Fimes)

Palavras chaves: Desperdício, produto frutícola, varejo, comércio

## CONTRIBUIÇÃO DAS FRUTEIRAS NATIVAS NA GERAÇÃO DE RENDA NO SEMI-ÁRIDO DO NORDESTE: O CASO DO FRUTO DO IMBUZEIRO (*Spondias tuberosa* Arruda)

CAVALCANTI, N.B.<sup>1</sup>; RESENDE, G. M.<sup>1</sup>. 1(Embrapa Semi-Árido, nbritto@cpatsa.embrapa.br, gmilanez@cpatsa.embrapa.br)

Na região semi-árida do Nordeste brasileiro a fruticultura irrigada é destaque com a produção de diversas frutas que são exportadas para mercados da Europa, Ásia e América do Norte, principalmente a uva e a manga. Isso devido ao aporte tecnológico de produção que foi implantado em algumas áreas irrigadas do semi-árido, com destaque para o submédio São Francisco. Entretanto, a produção de frutos provenientes de plantas nativas como o imbuzeiro (*Spondias tuberosa* Arruda.), embora ainda seja uma planta que não faz parte dos cultivos comerciais, têm contribuído de forma substancial com a geração de emprego e renda para as famílias das zonas rurais nordestina. Os frutos do imbuzeiro são colhidos e comercializados em feiras livres para consumo *in natura* e para pequenas indústrias de processamento de polpa, doces, geléias, etc. Por serem oriundos do extrativismo e sem qualquer resíduo de produtos nocivos a saúde, o fruto do imbuzeiro pode ser considerado um produto orgânico. O objetivo deste estudo foi realizar um levantamento da produção de frutos em plantas nativas de imbuzeiro em uma área de caatinga do distrito de Flamengo no município de Jaguarari, Bahia e da renda obtida com a colheita e comercialização dos frutos pelos agricultores. Foi realizado o levantamento da produção de frutos em 36 plantas de imbuzeiro localizadas na área de caatinga do distrito. A produção média de frutos por planta foi de 23.657. O peso total dos frutos foi, em média, de 187,56 kg na safra. Foram acompanhadas 22 famílias compostas de 88 pessoas no período de dezembro de 2004 a março de 2005. Um total de 72 pessoas participou do extrativismo do fruto do imbuzeiro no distrito, sendo 44 na colheita e 28 na venda dos frutos as margens da rodovia Juazeiro/Salvador que passa na localidade. O tempo de dedicação à colheita do fruto do imbuzeiro foi, em média, de 68 dias. O extrativismo do imbuzeiro proporcionou em média, R\$ 3.060,00 para cada família. O fruto do imbuzeiro é uma importante fonte de renda para os agricultores da região semi-árida do Nordeste.

Palavras chaves: Imbuzeiro, renda, agricultores, frutos, comercialização.