

Perdas na cadeia da comercialização da manga

¹Mohammad M. Choudhury - ²Tatiana Silva da Costa

Introdução – O desejo de todo produtor, comerciante, distribuidor ou exportador de manga é alcançar uma boa rentabilidade com seu negócio. Entretanto, poucos são os que conseguem concretizar este desejo, pois muitos desses agentes de comercialização mal sabem que seus lucros podem estar sendo perdidos em alguma (s) etapa (s) da cadeia de comercialização do produto (colheita, embalagem, transporte, armazenamento e venda).

O Brasil desfruta de uma posição de realce no cenário mundial de manga, uma vez que é o 9º maior produtor mundial, com uma produção de, aproximadamente, 824 mil ton em 2002 (Anuário Brasileiro da Fruticultura, 2004). Entretanto, estima-se que o índice médio de perdas pós-colheita dessa fruta seja da ordem de 28%, podendo variar entre 20% e 40% (Choudhury, 1995b; Sigrist, 1983). Isso representa uma grande perda de alimento e um significativo dano econômico, tanto para produtores, comerciantes, distribuidores e exportadores que têm seus lucros reduzidos e a reputação de seu produto comprometida, quanto para os consumidores, que irão ter à sua disposição menos produto, maiores preços e mangas com qualidade mercadológica inferior (Variyan & Jordan, 1988; Borges, 1991).

As perdas pós-colheita têm duas particularidades: uma de importância econômica, devido ao fato de que nesta fase os custos de produção e de colheita já ocorreram (Evensen, 1990), e outra de importância nutricional, em razão da redução da riqueza organoléptica do produto. Minimizar essas perdas deve ser o objetivo de todos os participantes da cadeia de suprimento da manga (sistema que engloba desde o fornecimento dos insumos até a venda do produto final). Entretanto, seria incoerente pretender reduzir ao mínimo esses problemas sem ao menos conhecer, mesmo que em termos gerais, as características do produto, os fatores que ocasionam seu desperdício e onde este ocorre.

Este trabalho tem como objetivos principais a conscientização a respeito da importância das perdas na comercialização da manga, as suas causas e alguns manuseios e/ou técnicas para sua redução, visando, desta maneira, minimizar os desperdícios e aumentar o lucro e a competitividade dos participantes da cadeia de suprimentos deste produto.

Principais causas das perdas

A manga é classificada como uma fruta de alta perecibilidade (Sigrist, 1983). Essa característica, aliada ao manejo impróprio do produto durante a sua produção, à colheita inadequada, bem como às condições de transporte, armazenamento e manipulação até o produto atingir o consumidor final, tem gerado grandes perdas para o agronegócio da manga brasileira. Com isso, reduz-se a quantidade e a qualidade mercadológica da manga destinada a atender à demanda dos consumidores (Cortez et al., 2002).

Nos países em desenvolvimento, onde não existe uma boa infra-estrutura que se estenda da produção até a comercialização do produto, as perdas pós-colheita da manga são mais elevadas que nos países desenvolvidos (Sigrist, 1983). Segundo Carvalho et al. (1990), os índices dessas perdas também tendem a ser maiores nos países com grande extensão territorial, como é o caso do Brasil, devido, especialmente, à dispersão da produção e à distância entre locais de produção e de venda e os portos de exportação.

Quando a percentagem de perdas é pequena, um pequeno aumento no volume de produção pode compensá-la. Porém, à medida que esta percentagem se eleva, a produção deve aumentar em maior proporção.

As perdas na comercialização da manga pode ser de ordem quantitativa, ou seja, redução na quantidade física do produto disponível para o consumo; qualitativa, que é a diminuição na qualidade da fruta, principalmente na sua

aparência, tornando-a, assim, desqualificada para os mercados mais rentáveis economicamente, porém, mais exigentes; e nutricional, pelo declínio no valor nutricional do alimento. Essas perdas resultam em grandes prejuízos econômicos, especialmente porque inviabilizam a comercialização de alguns frutos e diminuem o valor comercial de outros.

As perdas quantitativas, qualitativas e nutricionais da manga “in natura” podem ocorrer em qualquer etapa de sua cadeia de comercialização. As causas dessas perdas são diversas, mas geralmente são agrupadas em primárias e secundária. As causas primárias são aquelas que afetam diretamente o produto e, em geral, são classificadas em: físicas, fisiológicas, patológicas e entomológicas, sendo as três primeiras causas as mais comuns (Fig. 3).

As causas secundárias são aqueles que levam às condições que promovem a ocorrência das causas primárias. Normalmente, elas resultam na intervenção humana, como manuseio ou uso de tecnologias inadequadas ou insuficientes, e da não existência ou

da inadequação de algum tipo de infra-estrutura e/ou condições à comercialização do produto.

É importante enfatizar que as condições edafoclimáticas do local de produção, as cultivares escolhidas, os manejos do solo, cultural e fitossanitários adotados e os métodos de nutrição, irrigação e drenagem empregados são fatores que muito influenciam na intensidade dessas perdas, pois as perdas na fase pós-colheita da manga estão intimamen-

te relacionadas à sua fase pré-colheita, uma vez que os efeitos desta fase se refletem naquela (Carvalho et al., 1990).

¹ – **Biólogo, Ph.D., Pesq. na Área de Qualidade Mercadológica de Frutas, Embrapa Semi-Arido, CP: 23 – 56302-070 – Petrolina/PE: mohammad@cpatsa.embrapa.br**

² – **Eng^a Agr^a - B.Sc., Bolsista CNPq - tatsicosta@yahoo.com Pedidos sac@cpatsa.embrapa.br ou tel: (87) 3862-1711.**



Fig. 3. Principais causas das perdas na comercialização da manga. Fonte: Elaborada pelos autores, 2004.