

Vol 17, Núm1, jan-jun, 2024, pág. 264- 281.

Coleta, processamento e venda de taperebás (*Spondia mombin*, L) no município de Salinópolis, Pará (Brasil)

Gutemberg Armando Diniz Guerra

RESUMO

Esse texto relata a experiência de coleta, processamento e venda de taperebás (*Spondia mombin*, L) em um sítio localizado no distrito de Cuiarana, no Município de Salinópolis, no Estado do Pará, nas safras de 2019, 2020 e 2021. O objetivo da experiência foi entender o funcionamento do mercado dessa espécie no município com o intuito de aproveitar a safra abundante no referido sítio. Os frutos foram coletados, processados em máquina de bater açaí, ensacados e congelados em embalagens de 1 litro pesando aproximadamente 1 kg e comercializados em hotéis, bares, restaurantes, direto a consumidores diversos e ofertados em feiras da sede municipal. Apresenta detalhes sobre a comercialização e conclui pela constatação da receptividade do mercado local tanto do fruto *in natura* quanto de sua polpa, durante e após a safra, alcançando preços que variaram de três reais (R\$ 3,00) no início da queda dos frutos em 2019 a dez reais R\$ 10,00 na entressafra daquele mesmo ano. Nos anos seguintes o valor esteve entre R\$ 5,00 e R\$ 10,00. Constatou-se e recomenda-se necessidade de investimento em políticas públicas que ofereçam crédito para aquisição de equipamentos para processamento e armazenamento de frutas congeladas pelos moradores do município, o que seria uma oportunidade para geração de emprego e renda.

Palavras-chave: mercado local, beneficiamento de frutas, congelamento de polpas.

ABSTRACT

This text relates the experience of harvest, proceeding and sale of taperebás (*Spondia mombin*, L) from a little farm sitting on the Cuiarana village, in Salinópolis, State of Pará, during 2019 to 2021. The aim of this experience it was understand how work the market of this specie in these municipality and to make the most use the abundance of this fruit in this country. The fruits were collected, processed in adapted machines to make pulp of açaí, wrapped and freeze in bag weigh 1 kg or 1 litre and offer to with hotels, pubs, restaurants, consumers and fairs and vegetable markets in the downtown of Salinas. This article presents details about this activity and concluded for constate receptivity of local market of the fresh fruit them it after processing and transformed of pulp, during and after the harvest. The prices were changed from three reais (R\$ 3,00) in the begin of the fall of the fruits in 2019, to ten reais (R\$ 10,00) out the harvest in the same year. During the next years the value was between five (R\$ 5,00) and ten reais (R\$ 10,00). It was proved and recommended necessity of investment in public policies to offer credit for acquired equipment for process, freezers and store the fruits and pulp make by the inhabitants of the municipality and region. These can be an opportunity to create jobs and profits for this people.

Key words: local market, proceedings of fruits, freezer of pulp.

INTRODUÇÃO

Colhidos de surpresa pela safra

A abundância da safra de taperebás (*Spondia mombin*, L) em Salinópolis chama a atenção pela intempestiva oferta dos frutos *in natura* e polpas processadas de diversas formas. Vendedores de todas as idades e gêneros podem ser vistos nas margens das estradas, em barracas precárias construídas de palha e caibros retirados localmente ou em pequenas mesas e paneiros exibindo o produto, ou por vendedores ambulantes a pés ou em bicicletas e motocicletas, tanto quanto residências com placas anunciando a venda dos frutos e da polpa. O cheiro característico aromatizando os ambientes são algumas das manifestações da intensidade com que as árvores frutificam e os coletores aproveitam para processar para o consumo e o excedente gerar uma renda sazonal baseada na comercialização dos frutos dessa espécie. Tínhamos registrado a ocorrência da safra e seu aproveitamento na ilha de Cotijuba, em Belém em 2001 (GUERRA, 2007) e um mercado irregular, feito por moradores que entregavam seus produtos a um barqueiro que os comercializava no distrito de Icoaraci e no histórico mercado do Ver o peso. Ouvi queixas de alguns dos coletores de Cotijuba alegando o não pagamento pelo intermediário e em uma das reuniões do Grupo de Mulheres da Associação de Moradores da Ilha de Cotijuba e Adjacências, a oferta para merenda foi os frutos *in natura* coletados na comunidade.

Em muitos lugares do município de Salinópolis os frutos amarelecem o chão embaixo das copas das árvores, infestam-se imediatamente de insetos e rescendem um perfume doce e acre. Como o período da safra (março a maio) é intenso em pluviosidade e os frutos são leves, é comum que sejam arrastados pelas enxurradas, acumulando-se em pontos de drenagem das águas como bocas de lobo, valas, beiras de estradas e igarapés.

No sítio de pouco mais de um hectare em que habitamos de dezembro de 2018 a janeiro de 2022, meia dúzia de árvores adultas disponibilizaram seus frutos durante a safra que incide entre os meses de março a junho. Esse período pode se antecipar no início pois em 2015 deixei um freezer de 280 kg completamente cheio de frutos da safra daquele ano, ao que me recordo coletado desde o mês de março.

As árvores das quais se coletaram os frutos medem mais de 20 metros de altura, mas os frutos tombam em um gramado ou na liteira formada pelas folhas de diversas plantas existentes no sítio, diminuindo os danos provocados na queda. Utilizou-se como sistemática a

coleta diária, o que favorecia a seleção dos frutos com menos tempo de caídos e menos sujeitos ao processo de fermentação e contaminação descritos por Tsukui *et alii* (2012).

RESULTADOS E DISCUSSÕES

Do consumo à comercialização

Recolhendo os frutos de três árvores para consumo imediato em forma de suco, e em seguida armazenando-os congelados em uma geladeira para a mesma forma de utilização, acumulou-se um volume que sugeria aumentar a capacidade de armazenamento e comercialização. Em 2019 foi adquirido um freezer horizontal com capacidade para 300 litros que rapidamente foi sendo completado pela colheita dessa e outras espécies de frutas presentes no sítio como o coco (*Cocos nucífera*, L), a manga (*Mangífera índica*, L), o murici (*Byrsonima crassifolia* (L.) Kunth), a goiaba (*Psidium guajava*, L), o caju (*Anacardium occidentale*, L), a jaca (*Artocarpus heterophyllus*, Lam) e a acerola (*Malpighia emarginata*, DC).

No início da safra a colheita atingia um rendimento de 2 a 5 kg/dia de frutos que foram crescendo em volume. No auge da coleta, eram processados em torno de 40 kg/dia de frutos colhidos por duas pessoas adultas. Utilizaram-se para acondicionamento sacos com capacidade para 1 litro que, congelados, pesavam em torno de 1 kg. Com a frequente avaria de liquidificadores comuns no processamento dos frutos em caroço, experimentou-se usar uma máquina de despolpar açaí, o que funcionou adequadamente para a retirada da polpa de taperebás, com um mínimo de acréscimo de água e um tratamento com hipoclorito. Em 6 de maio de 2019 tinham-se acumulado 51 sacos de polpa e 13 sacos de frutos inteiros. No final da safra de 2019 contamos um total de 242 kg de polpa armazenados. Desse total foram vendidos 211kg sendo 143kg vendidos a R\$ 5,00 somando R\$ 715,00 e 63 a R\$ 10,00 somando R\$ 630,00, apurando-se um total de R\$ 1345,00.

Não foram computados os sacos de polpas consumidas durante esse ano, sendo que a maioria do utilizado para o consumo da família eram os frutos batidos no liquidificador. O dinheiro apurado foi dividido meio a meio com o proprietário da máquina despolpadeira, morador de terreno contíguo ao sítio e pago como diarista nos serviços de tratos fitotécnicos do que está sendo cultivado no estabelecimento. Os custos de energia com o armazenamento, embalagens e transporte para a venda foram assumidos pelo proprietário do sítio. Não foi

elaborada a priori uma planilha de custos que permitissem aferir a receita líquida auferida pela comercialização desse produto nesse primeiro ano.

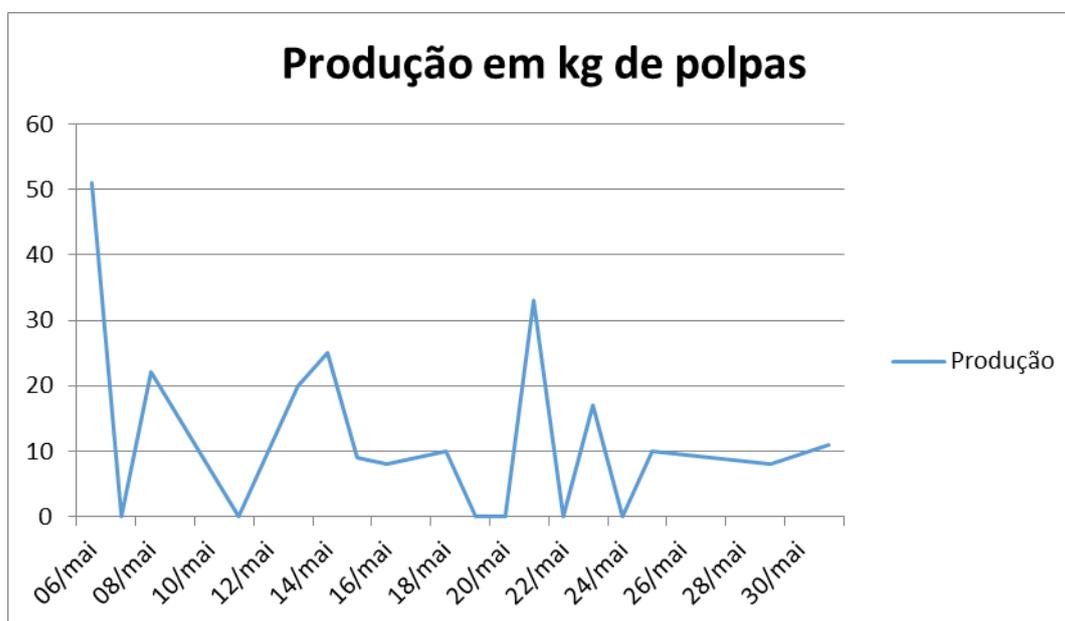


Gráfico 1 Coleta e beneficiamento de taperebás em kg de polpas em 2019

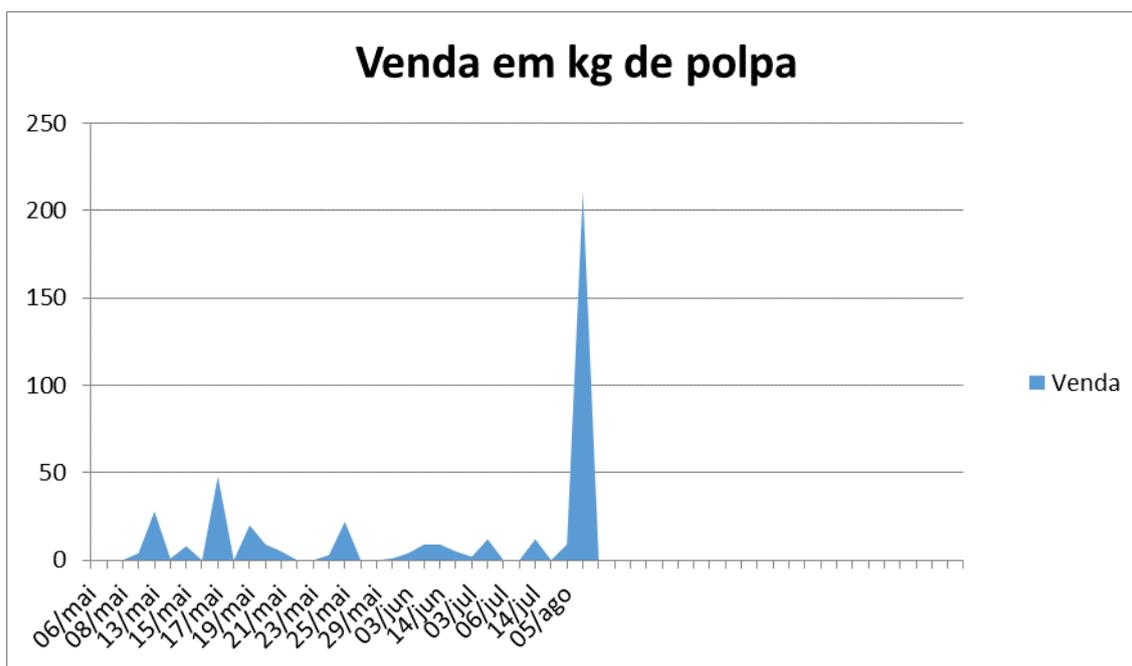


Gráfico 2 Venda de polpa de taperebás em kg em 2019.

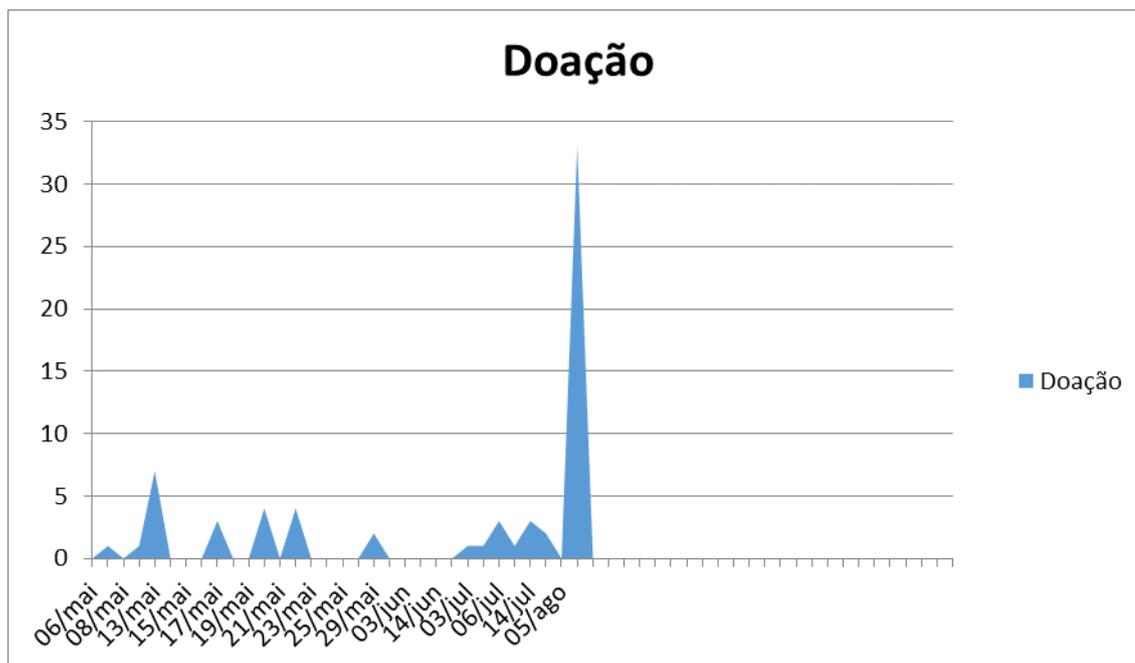


Gráfico 3 Doação de polpas de taperebás, em kg em 2019

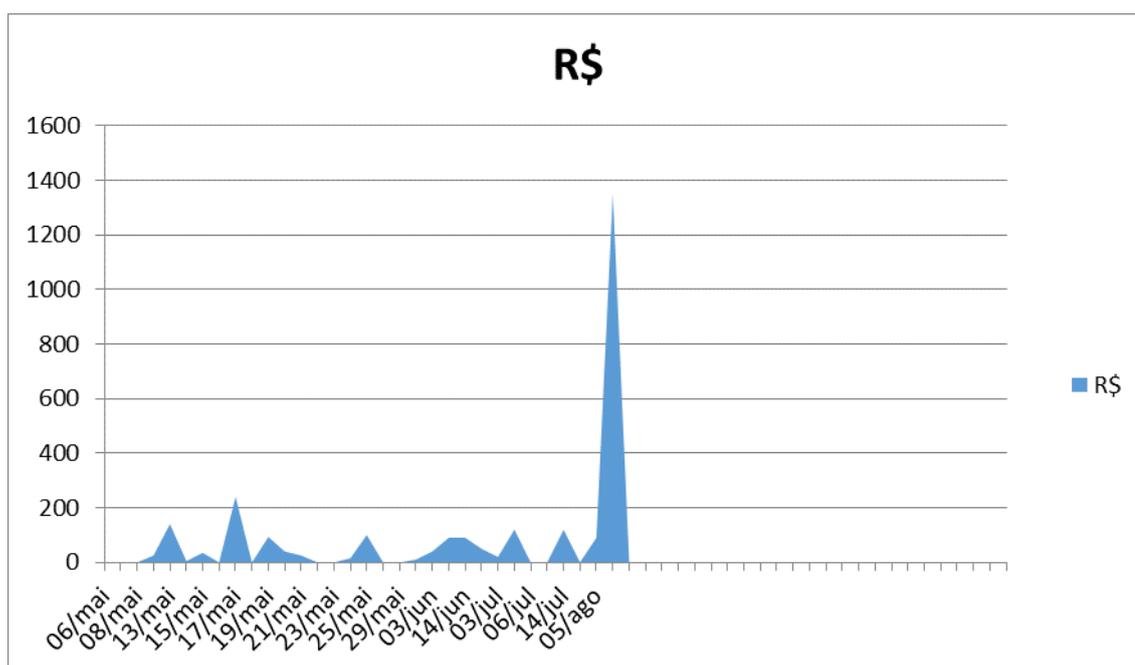


Gráfico 4 Renda bruta da venda de polpa de taperebá em kg em 2019

Essa etapa foi importante porque permitiu vivenciar o mercado de polpas de frutas em Salinópolis e perceber aspectos que foram utilizados nos anos seguintes para aprimorar o registro sobre beneficiamento, embalagem e comercialização do produto. De imediato, pode-se deduzir que o maior volume de vendas e receita ocorre no período posterior à safra que

finaliza no mês de maio, mas se comercializa em maior volume em agosto/setembro quando os fornecedores de polpa artesanal já não dispõem do produto por absoluta falta ou insuficiência de infraestrutura para o devido armazenamento.

Mapeando o mercado de frutas e suas idiossincrasias em Salinópolis

Sondando o mercado local, registrou-se a venda feita por habitantes do povoado de Cuiarana em duas situações relatadas: o transporte e entrega de polpas em Belém, alcançando-se valor de R\$ 10,00 por kg de polpa e a venda e entrega de polpa na própria localidade, ao valor de R\$ 5,00 por pessoas que processavam a fruta por processos artesanais.

No dia 11 de maio de 2019 foram vendidas polpas a comerciantes de Cuiarana e de Salinas. Essas primeiras vendas foram feitas a pessoas que se demonstravam reticentes, por não conhecerem a qualidade do produto, adquirindo de 1 a 4 kgs, a título de experiência. O valor estabelecido para essas primeiras vendas foi de R\$ 5,00, valor abaixo do que vinha sendo praticado. Esse preço se justificava para testar o produto no mercado uma vez que havia concorrentes oferecendo polpa de taperebá a R\$ 7,00/kg em Cuiarana e em Salinópolis. Nos dias seguintes as ofertas foram ampliadas para pais de alunos e funcionários de uma escola privada de ensino básico e fundamental localizada na sede municipal em Salinópolis, tapiocarias nos mercados do Porto Grande, da Ponta da Agulha e do Bairro Bom Jesus, este último localizado na Rodovia de acesso à sede municipal, restaurantes, lanchonetes, padarias e pessoas do contato pessoal ou de familiares do fornecedor, além de outras contactadas diretamente em abordagens presenciais nos logradouros, lojas, farmácias e casas comerciais localizadas na sede municipal. Também foram ofertadas polpas a restaurantes na orla da Praia do Atalaia e do Maçarico, pontos de frequência elevada de veranistas nos finais de semana. Em diversos dos contatos feitos em restaurantes e hotéis, as respostas negativas eram justificadas, primeiramente por estarem com os estoques abarrotados por conta da safra em pleno auge. Houve dois casos em que os gerentes se justificaram indicando que os clientes e hóspedes não apreciavam aquele fruto. Os estabelecimentos de maior porte como supermercados e hotéis rejeitaram o produto temendo a fiscalização alegando que o mesmo não tinha selo indicativo de procedência, data de embalagem e validade, tampouco o condicionamento em sacos padronizados e resistentes para os padrões dos seus consumidores.

Os que adquiriram o produto ofertado o fizeram considerando o preço abaixo dos fornecedores na época de safra, além da qualidade visual e olfativa das polpas ofertadas. Houve um caso de referência ao produto como tendo um efeito mais saudável do que outros adquiridos em supermercados. A referência expressa era de que não provocava azia nem dor de cabeça como os de outros fornecedores industrializados. Houve também manifestação crítica alegando o elevado teor de água no produto, o que pode ter ocorrido em alguns pacotes por não haver uma homogeneidade no controle de qualidade nesse período.

Até o dia 27/05/2019 foram vendidos 167 sacos de 1 kg a R\$ 5,00, sendo que 10 foram consignados e não pagos. A propósito, a experiência de consignação não funcionou, pois as pessoas que se comprometeram com esse tipo de venda, declararam não vender nenhum saco de polpas e alegaram terem as mesmas se perdido por descongelamento. Nesse período foram doados 3 sacos a familiares e 2 a comerciantes, a título de amostra para experimentação. A falta de experiência do fornecedor como comerciante foi sendo dirimida nos contatos diretos com os compradores, no jogo de barganha que normalmente se estabelece nesse tipo de atividade (HUBERMAN, 1978).

A safra de taperebás se encerrou bruscamente no início de junho, ficando acumulados ainda 65 sacos que foram comercializados a R10,00, sob a justificativa da entressafra e da entrega direta ao consumidor, sendo o mais forte argumento o de ser esse o preço praticado por outros fornecedores. As primeiras vendas foram feitas a partir desse período e ao preço dobrado a pessoas que tinham experimentado a polpa na primeira oferta. Um elemento importante a considerar é que o preço do produto feito por empresas e comercializado em supermercados não se alteravam ao longo da safra e tinham um público diferenciado do que adquiria o produto diretamente de produtores ou fornecedores como os de nosso porte.

Verificou-se que no início da entressafra, restaurantes, lanchonetes e consumidores regulares estavam abastecidos com a produção ofertada a menor preço na safra, provocando uma queda na velocidade das vendas nesse período. Os nossos registros de produção de polpa em 2019 começaram a ser feitos em 06 de maio indo até 31 de maio desse mesmo ano. Antes foram consumidos os frutos *in natura* ou processados em liquidificadores, sem que fosse computado o volume desse consumo. A falta de capacidade de armazenamento determinou o final do processamento induzindo a que se fizesse um investimento no sentido de adquirir refrigeradores.

Constatou-se uma receptividade efetiva da polpa de taperebás ao longo da safra e fora dela, indicando um potencial elevado de mercado para esse produto durante todo o ano, tanto na sede municipal como nos distritos.

O 2º ano da experiência de comercialização

Em 2020 estávamos preparados para o processamento e comercialização da polpa que passou a ser processada em sua totalidade em uma máquina de despolar açaí, aumentando em muito o rendimento da produção de polpa que atingiu 693 kg concentrados no mês de abril e maio, conforme demonstra os gráficos 1 (2019) e 5 (2020).

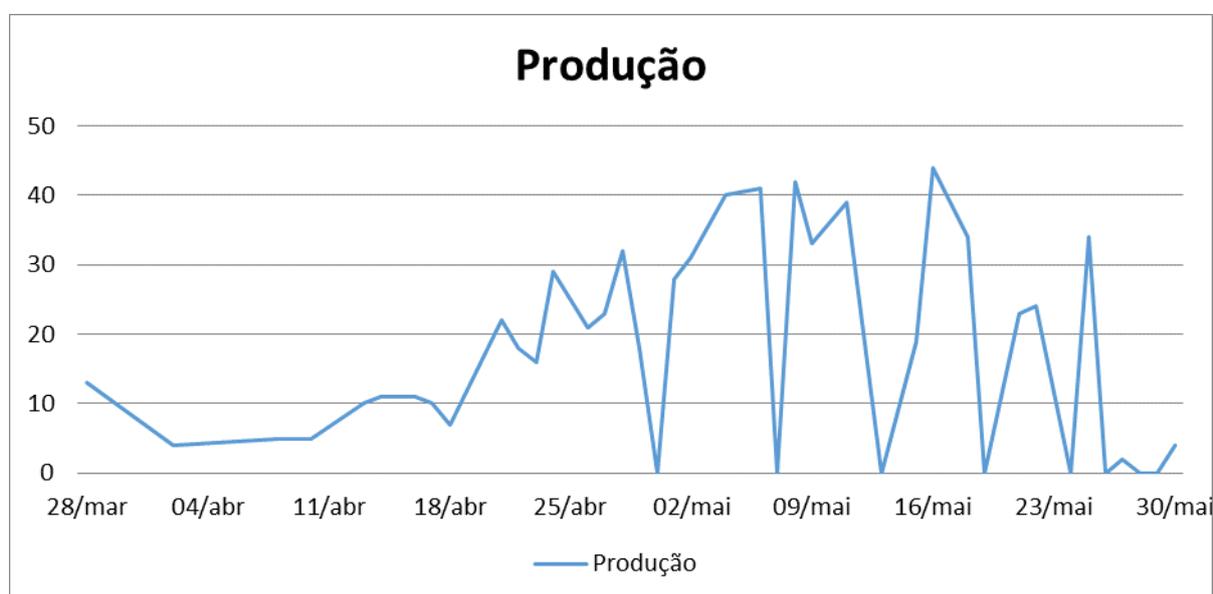


Gráfico 5 Produção de polpa de taperebá no período de safra em 2020

Tivemos um ano atípico com a chegada da pandemia de Covid 19 e a retração do mercado, mas começamos a fazer as anotações sistemáticas e organizadas em planilhas dos dados da coleta, beneficiamento e armazenamento dos taperebás no final do mês de março finalizando esse procedimento em 30 de maio.

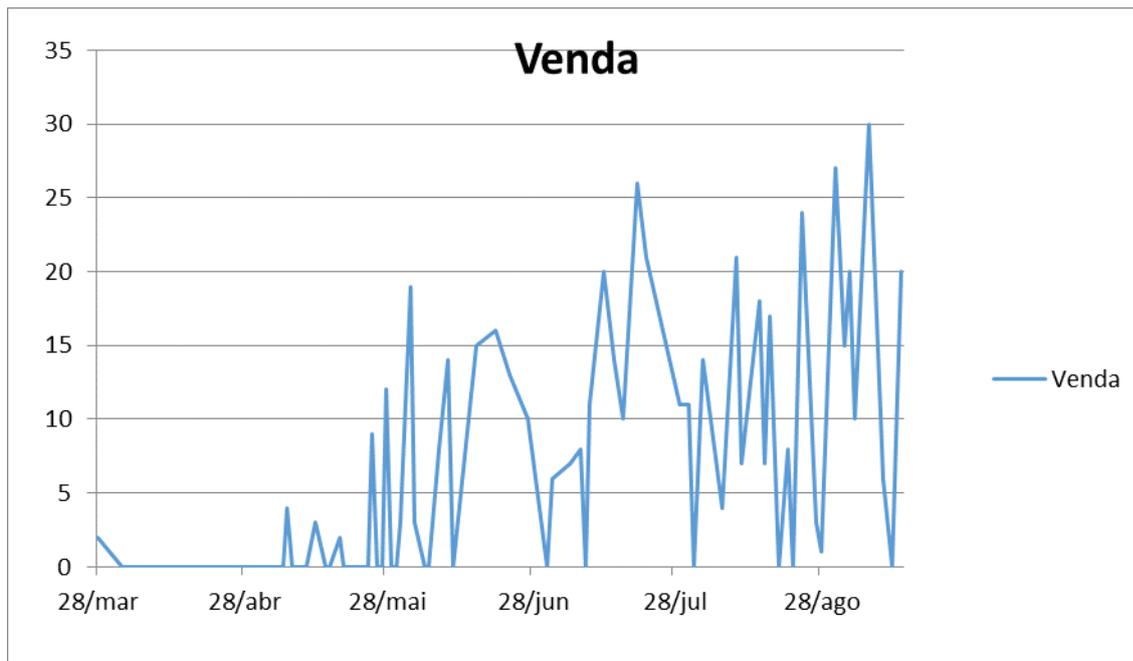


Gráfico 6 Volume de venda de polpa de taperebá em kg 2020

Foram feitas anotações de todos os destinos dados às polpas para se aferir os potenciais compradores e consumidores do produto. As doações foram feitas a familiares ou pessoas da relação de vizinhança e amizade, servindo tanto para medir a qualidade e preferência do produto quanto o leque das possibilidades de consumo.

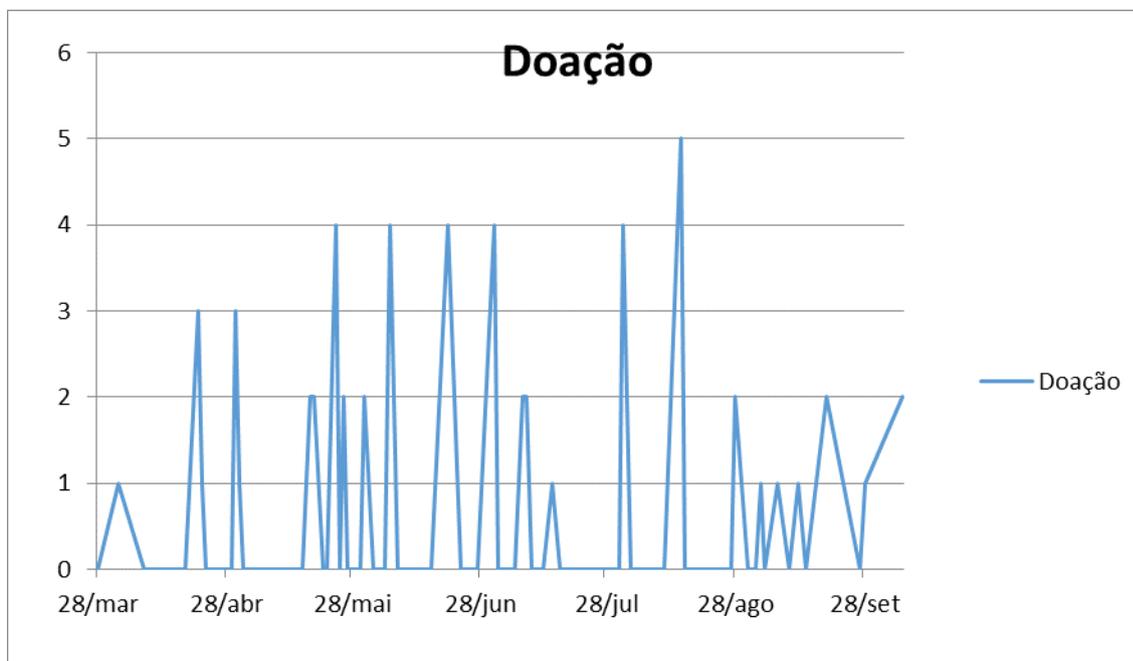


Gráfico 7 Doações de polpas taperebás em kg em 2020

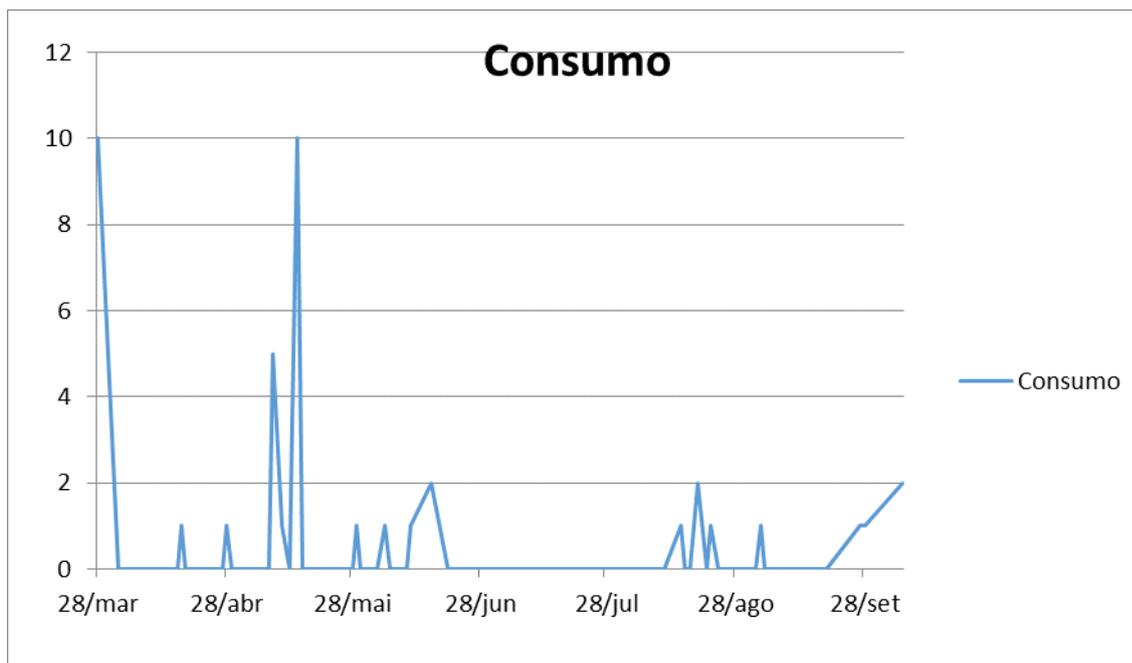


Gráfico 8 Consumo em kg de polpa de taperebás em 2020

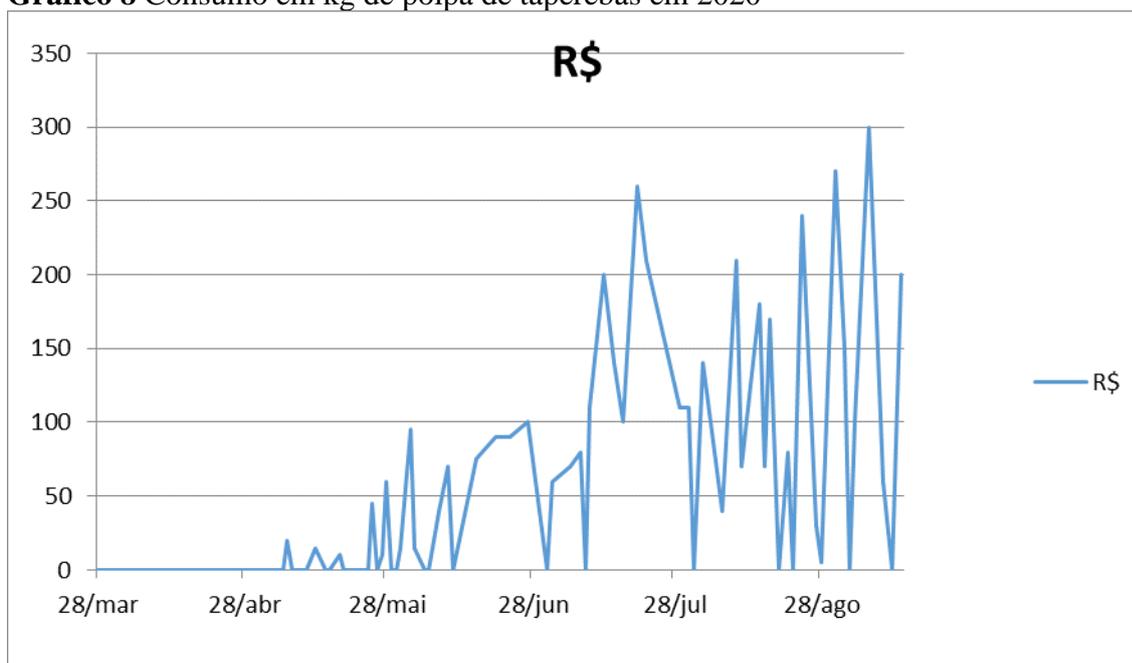


Gráfico 9 Receita bruta de venda de polpa de taperebás em R\$ em 2020

Toda a receita bruta somando um total de R\$4515,00 na safra apurada em 2020 foi dividida meio a meio com o Sr. Antonio Pedro da Cruz Souza, responsável principalmente por operações como a bateção do taperebá na despoldadeira de açaí de sua propriedade e embalagem. Secundaria e eventualmente o Sr. Antonio participava da coleta dos frutos nas sombras das copas das árvores. Coube a cada um dos sócios o valor de R\$ 2257,50. Os custos de energia com os freezers, transporte, comercialização e com as embalagens foram

assumidas pelo proprietário do sítio, reduzindo-se muito a receita líquida a ele destinada, embora não se tenha feito uma planilha para fornecer com precisão os reais custos dessas operações e insumos envolvidos no processo.

O mercado de todos os produtos perecíveis esteve particularmente afetado pela pandemia, sendo generalizados os comentários sobre a redução do consumo em restaurantes e lanchonetes. Como no caso dessa experiência esses estabelecimentos tinham uma significativa acolhida aos produtos locais, a comercialização de frutas, hortaliças e pequenos animais de forma que a dinâmica comercial foi afetada em proporção a ser melhor referenciada em investimentos de pesquisa e aferição desses efeitos.

O terceiro e último ano da experiência de comercialização. 2021.

Em 2021 houve uma coleta mais volumosa que nos anos anteriores, um processamento com maior capacidade de armazenamento, mas a possibilidade de aumento das vendas foi frustrada pela oscilação do mercado atingida e aprofundada pelos efeitos e permanência da pandemia de Covid 19. Em vários casos a entrega foi feita esperando-se o pagamento em semanas posteriores por conta da dificuldade dos comerciantes em saldar seus débitos por conta do baixo capital de giro e das alterações no comportamento do mercado. Havia um dilema que implicava em entregar os produtos acreditando-se na superação da crise ou manter os produtos armazenados aumentando-se principalmente os custos com energia. Houve casos em que os comerciantes declararam a incapacidade de absorver e pagar imediatamente o que estariam comprando e sem previsão de prazo de pagamento. Todos os casos em que houve entrega consignada os comerciantes honraram seus compromissos, embora alguns deles necessitando de ampliação dos prazos para quitar as entregas feitas para não interromper o fluxo de suas vendas.

A coleta e processamento foi interrompida ainda em maio, quando havia possibilidades de ampliação, porém a diminuição na velocidade das vendas, obrigou a que se parasse o processamento por falta de capacidade de armazenamento suficiente e pela insegurança criada pelo aprofundamento da pandemia. Nesse ano a capacidade de armazenamento era de 1 tonelada, embora parte tivesse sido utilizada para refrigeração de outros produtos como filé de manga, coco ralado, polpa de jaca, cajus, murici e acerola.

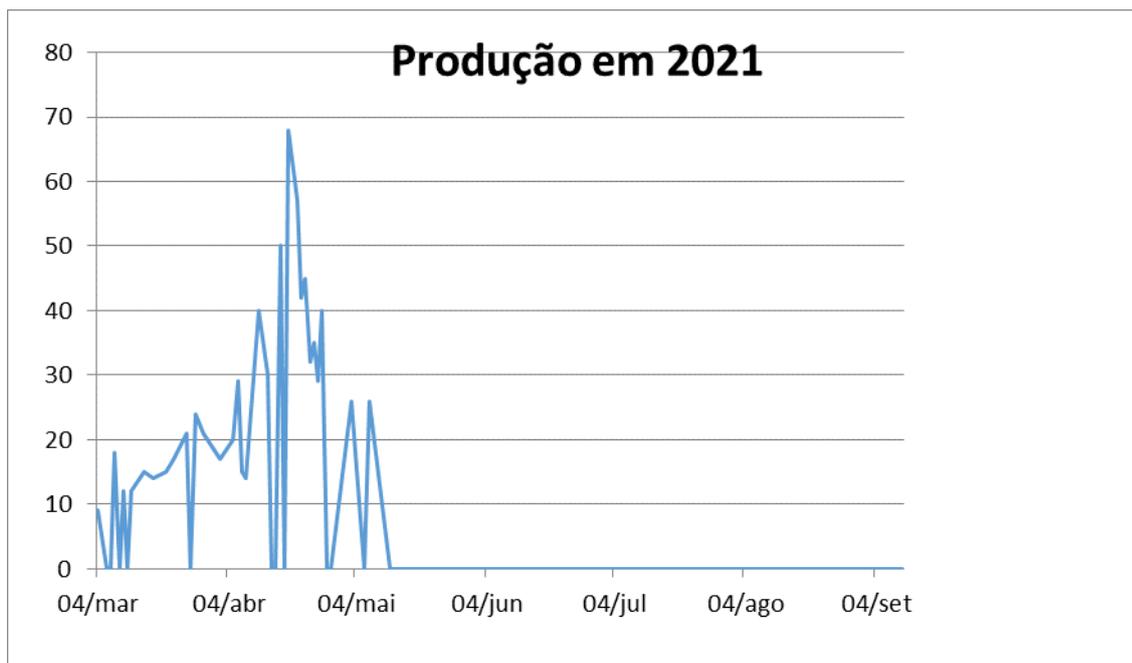
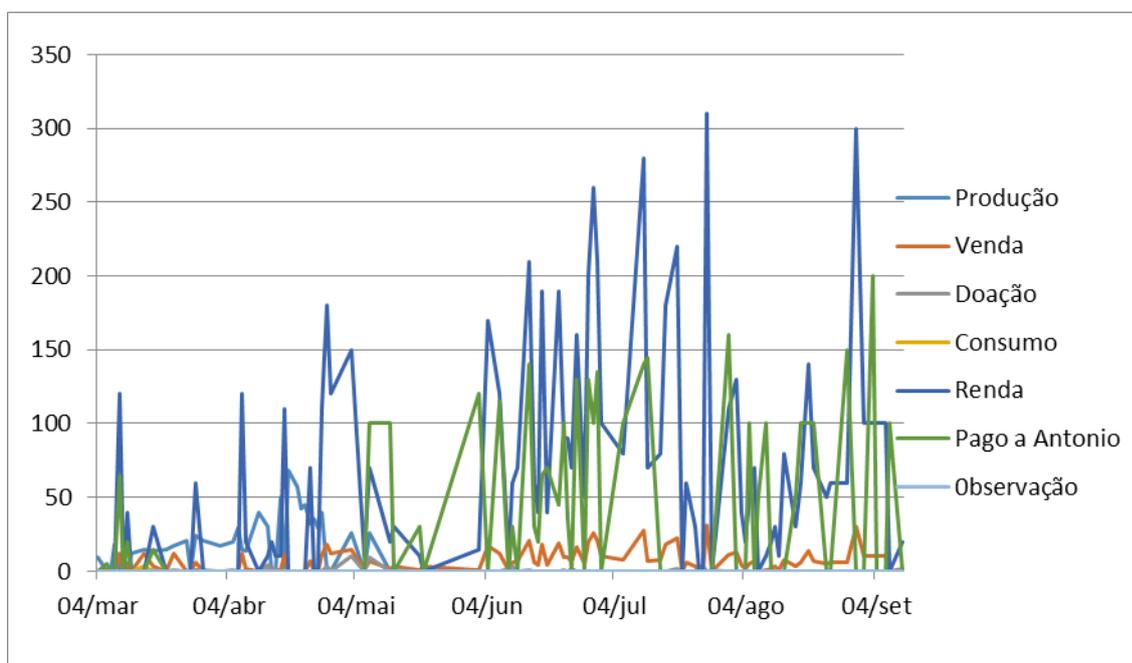


Gráfico 10 Produção em kg de polpas de taperebás em 2021.

Conforme podemos observar no gráfico 10, a produção de polpa de taperebás ocorre paralelamente ao período da safra entre os meses de março e maio, com o pico em abril, somando um volume total de 793 kg. Considerando que a coleta foi feita na sombra da copa de apenas 3 árvores, temos uma média de 264 kg/polpa por planta na safra de 2021.



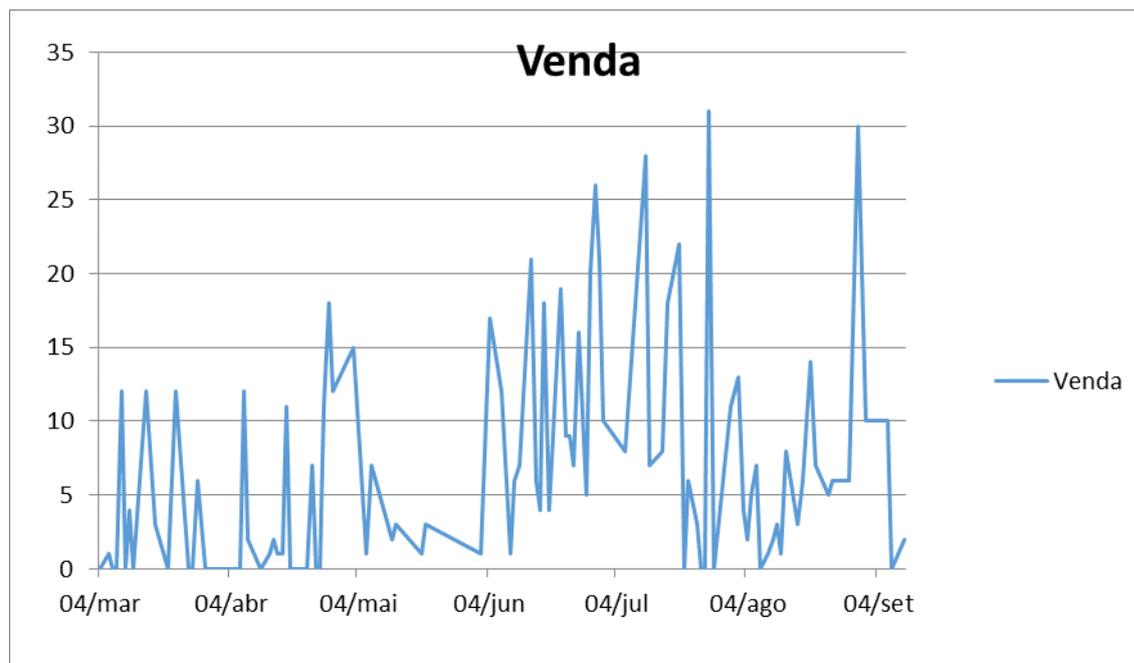


Gráfico 11 Venda de polpas de taperebás em 2021

As vendas em 2021 somaram 706 kg de polpas de taperebás, efetuadas desde o início da safra registrada desde 4 de março, ocorrendo o pico das vendas nos meses de junho a setembro.

Paralelamente à safra de taperebás tivemos a de manga, assim como de caju e coco com armazenamento dessas outras espécies ocupando parte do espaço de acondicionamento nos refrigeradores. As vendas parciais de polpas de taperebás permitiam entradas de receitas desde esse período inicial, embora a custos menos elevados. As vendas posteriores embora obtivessem preços mais elevados implicavam em custos com energia, deixando comprometida a receita líquida. Não apuramos em quanto ficou a margem da receita líquida nesse período. As vendas na cidade localizada a 15 km do sítio, eram feitas aproveitando-se as viagens de carro feitas para transporte das crianças para a escola localizada na sede municipal, o que de certa forma reduzia os custos em combustível para essas operações comerciais.

As vendas foram encerradas em setembro com a finalização do que havia sido destinado ao comércio, restando apenas alguns volumes para o consumo da família.

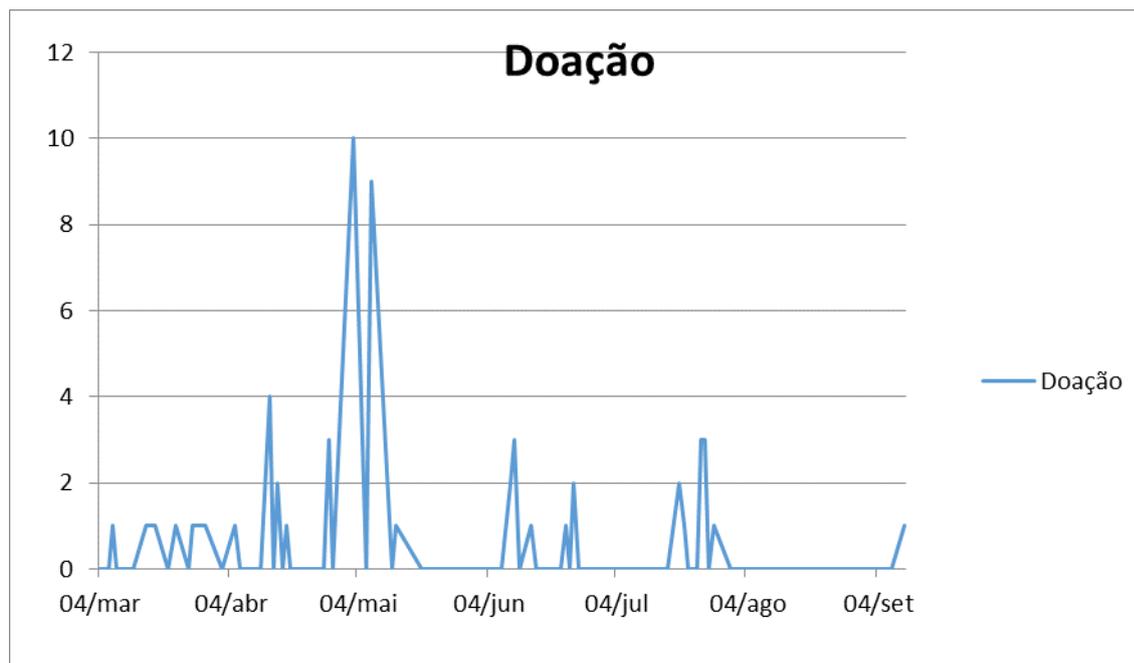


Gráfico 12 Doações de polpa em 2021

Nesse ano foram doadas 58kg de polpa de taperebás a familiares, amigos e vizinhos e comerciantes para os quais havia a perspectiva de desenvolver atividades comerciais.

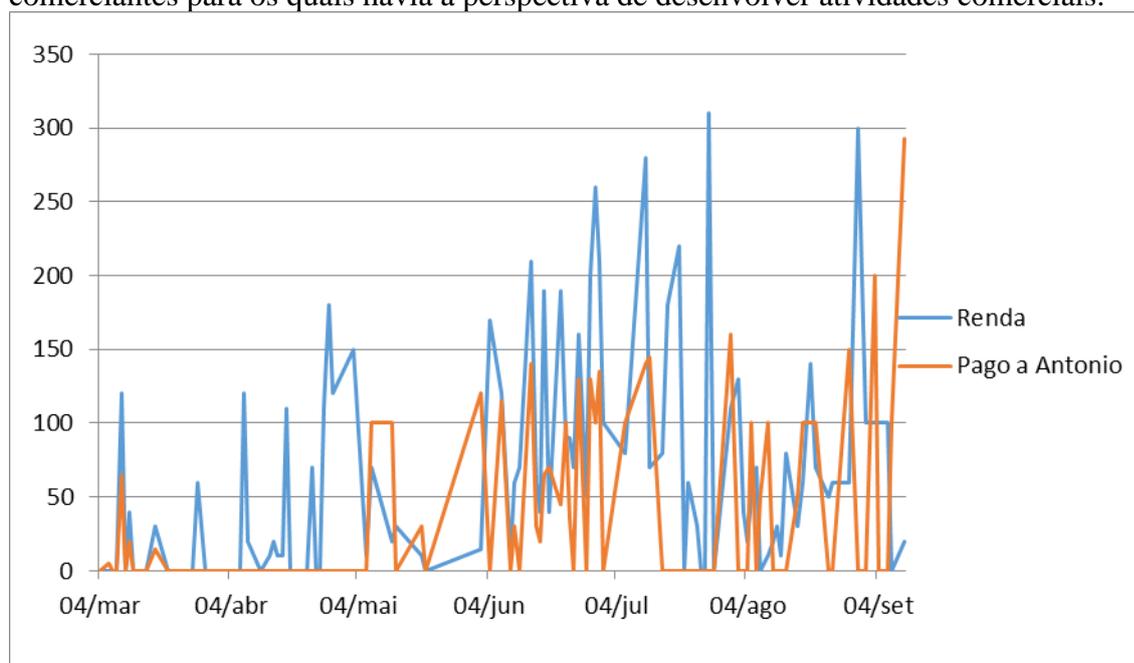


Gráfico 13 Receita bruta e pagamentos ao proprietário da máquina despulpadeira

A receita bruta de 2021 somou R\$ 6975,00 que foram divididos igualmente entre o proprietário do sítio e o processador na despulpadeira cabendo a cada um R\$ 3487,50. Houve falhas no registro dos volumes utilizados para o consumo das famílias dos envolvidos no processo, o que findou subnotificado nas anotações mesmo se deduzidos os valores da produção total, vendas e doações.

Um dos problemas sentidos durante o processo de coleta ao armazenamento foi o elevado custo da energia para manter os produtos congelados. Fez-se tentativas de minoração desses custos em 2021 fazendo-se economia com os refrigeradores ligados alternadamente a cada 24 horas, conseguindo-se, dessa forma, uma redução de 50% desses custos. Entretanto, as anotações não cobriram as variações no custo dos outros insumos durante os três anos, o que pode dar uma impressão imprecisa desse item, embora se possa verificar no gráfico os períodos de maior consumo de energia justamente a partir do início da safra e armazenamento em refrigeradores a partir de abril até o final das vendas em setembro.

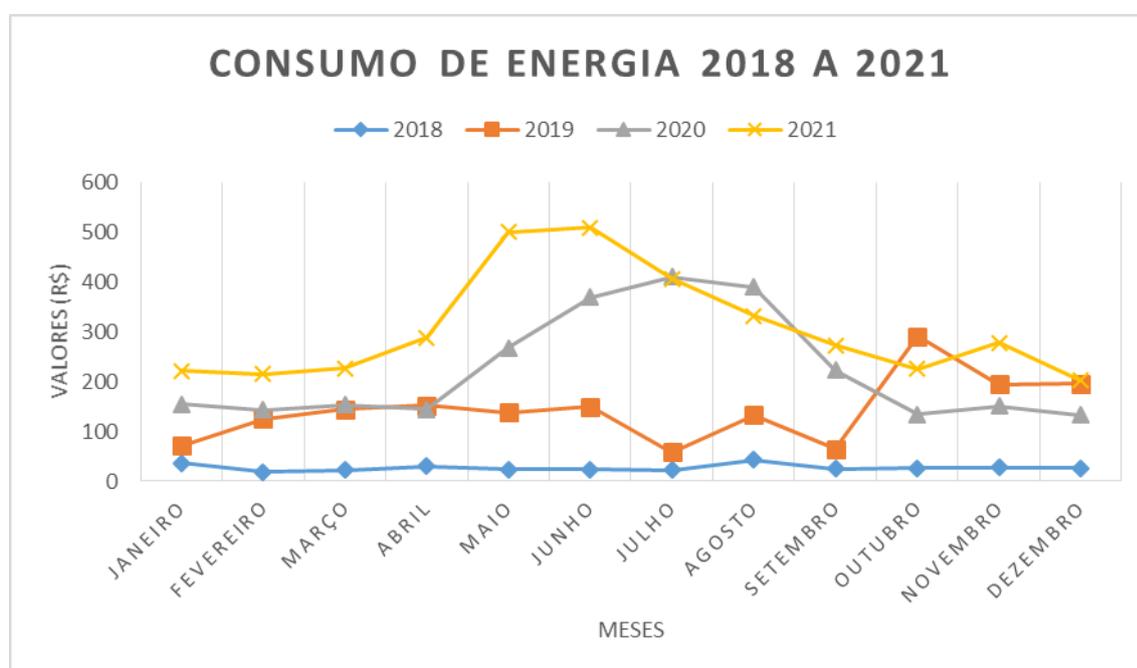


Gráfico Custos de energia entre 2018 e 2021

A título de aferição, foi colocado nessa ilustração o consumo no ano de 2018, quando não se fazia o armazenamento das polpas. Nota-se também a elevação dos custos da energia elétrica ano a ano, sem que os valores do produto acompanhassem proporcionalmente essas elevações.

Houve variação também nos preços das embalagens utilizadas para acondicionamento da polpa, mas também não fizemos anotações precisas sobre essas variações, embora guarde na lembrança que não ultrapassavam o décimo de real a unidade.

O fato é que o foco desse relato são as principais características do mercado de polpa de taperebás em Salinópolis, oferecendo a possibilidade de reflexões sobre o que poderiam ser as medidas para uma política de apoio a essa atividade.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A continuação foi interrompida em 2022 com o deslocamento da família do proprietário do sítio para Belém e a posterior venda do sítio com os equipamentos de refrigeração e impossibilidade de continuidade pelo parceiro que restou habitando e cuidando do sítio antes que este fosse vendido. Segundo ele, foram consumidos frutos e polpas no ano de 2022, assim como permitido aos vizinhos que quisessem colher os frutos caídos naquele período de safra, embora se verificasse perda significativa da produção por falta de processamento.

O que se verificou sobre esses anos de observações é que o taperebá é uma espécie muito apreciada para consumo em sucos e sorvetes no município de Salinópolis, tendo um público cativo na maioria dos restaurantes e lanchonetes, sendo também apreciado pelos moradores da região.

A dificuldade de maior aproveitamento desse produto está ligada à baixa capacidade de processamento e armazenamento dos proprietários de estabelecimentos comerciais seja pela dificuldade de espaço e equipamentos adequados, seja pela fragilidade financeira para investir no tempo de safra para adquirir e se precaver para os períodos de interregno da produção.

Merece reflexão os impedimentos da legislação de controle tributário e sanitário que inibem o trabalho familiar, artesanal e local com exigências que fogem à capacidade produtiva e gerencial dos coletores que possuem árvores dessa espécie frutificando em abundância em praças, terrenos baldios, fazendas, chácaras, sítios, quintais e jardins de estabelecimentos domiciliares da região.

Dado o potencial de geração de renda desse produto acrescido a outras frutíferas presentes na região como a jaca, o caju, a manga, a graviola, a ata, o bacuri, o cupuaçu, o

coco, o jambu e o murici seriam de bom alvitre estudos no sentido de precisar os valores de financiamento com as devidas fases de carência e reembolso para que se procedessem a operações bancárias que favorecerem ao melhor aproveitamento desse potencial produtivo regional.

REFERÊNCIAS

GUERRA, G. A. D. **Efeitos da ocupação urbana no extrativismo vegetal da Ilha de Cotijuba**. Belém; Unama, 2007.

HUBERMAN, Leo. **História da Riqueza do Homem** 21^a ed. Rio de Janeiro: LTC, 1978.

TSUKUI, A.; MATTIETTO, R. A.; NEVES, E. C. A. e VEIGA, T. C. M. Influência da integridade dos frutos de taperebá (*Spondias mombin*L.) in natura na qualidade da polpa congelada. X Congresso Brasileiro de Engenharia Química. Búzios, 2012. **Anais**. 9886-9892.

Recebido : 09 de fevereiro de 2023.

Aprovado: 30 de novembro de 2023.

Publicado: 1 de janeiro de 2024.



Autoria:

Gutemberg Armando Diniz Guerra

Instituição: Universidade Federal do Pará, Núcleo de Ciências Agrárias e Desenvolvimento Rural

E-mail: gguerra@ufpa.br

Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-8122-1141>

País: Brasil