

BLOGS |

Suco e sidra contra o desperdício da maçã

Liana John - 01/07/2014 às 00:09



O país do suco de laranja quase não toma **suco de maçã**. O consumo da fruta *in natura* é o destino de pelo menos 90% da **safr nacional de maçãs**, a qual oscila entre 1 e 1,3 milhão de toneladas por ano. O Brasil é o nono produtor mundial de maçãs, mas está muito atrás de todos os demais quando o assunto é industrialização. Enquanto países como **França, Alemanha, Inglaterra, Estados Unidos e Argentina** convertem de 30 a 40% de suas maçãs em sucos naturais, **sidras, calvados** e outras bebidas nobres, o Brasil insiste em colocar no mercado mesmo as frutas pequenas, sem cor e eventualmente danificadas por chuvas de granizo.

Com isso, a taxa de perda no comércio se mantém alta – porque essas frutas são rejeitadas pelo consumidor – e o preço obtido pelo produtor é baixo. Para piorar, o pequeno percentual destinado à **industrialização**, via de regra, vai para a fabricação de néctar, um produto que pode ficar muito distante do sabor e do valor nutricional da fruta.

“Com uma única máquina, hoje é possível aproveitar essa **maçã de descarte** para produzir um suco natural de maçã de qualidade”, explica **Cesar Luis Girardi**, pesquisador da **Embrapa Uva e Vinho**, de **Bento Gonçalves**, Rio Grande do Sul. “Uma máquina como essa que temos aqui no centro de pesquisa tem um circuito fechado, fazendo a **trituração**, a **pasteurização** e o **envase** do suco de maçã, sem risco de contaminação e com a preservação de todas as propriedades sensoriais e nutricionais da maçã”. Segundo ele, a máquina pode atender grandes ou pequenos produtores e cooperativas agrícolas.

A principal vantagem, conforme Girardi, é retirar do mercado *in natura* as frutas de descarte. Assim, melhoram os preços pagos ao produtor (que passa a ter a opção de vender para a indústria) e melhora a **qualidade das maçãs** comercializadas. Ou seja, diminuem as perdas; o desperdício é menor; aumenta a **diversidade de produtos** de boa qualidade à disposição do consumidor e a **cadeia produtiva da maçã** ganha sustentabilidade.

“Também existem variedades de maçãs utilizadas como **polinizadoras**”, acrescenta o pesquisador. “Essas variedades não são vendidas, por não terem as características desejadas para a comercialização. Elas servem para a polinização cruzada das macieiras comerciais. Muitas vezes, os frutos dessas árvores são simplesmente descartados, mas eles podem ser utilizados e processados”.

De quebra, ainda é possível reduzir os efeitos perversos da **sazonalidade** de outras frutas, ao utilizá-las em *blends* de sucos naturais. Tendo o suco de maçã como base, as combinações variam bastante: **morango, uvas, mirtilo, fisalis, goiaba serrana** (ou feijoa), ajudando a desenvolver esse tipo de fruticultura. “Como a maçã pode ser guardada o ano inteiro em câmaras frias, a produção de *blends* ajuda a absorver parte do excesso de produção no auge de cada safra”, afirma **Walter Kranz**, diretor geral do **Grupo Kranz**, sediado em **Treze Tílias**, Santa Catarina. Ele já colocou diversos *blends* no mercado e conquistou um bom público com o sabor de seus **sucos naturais**.

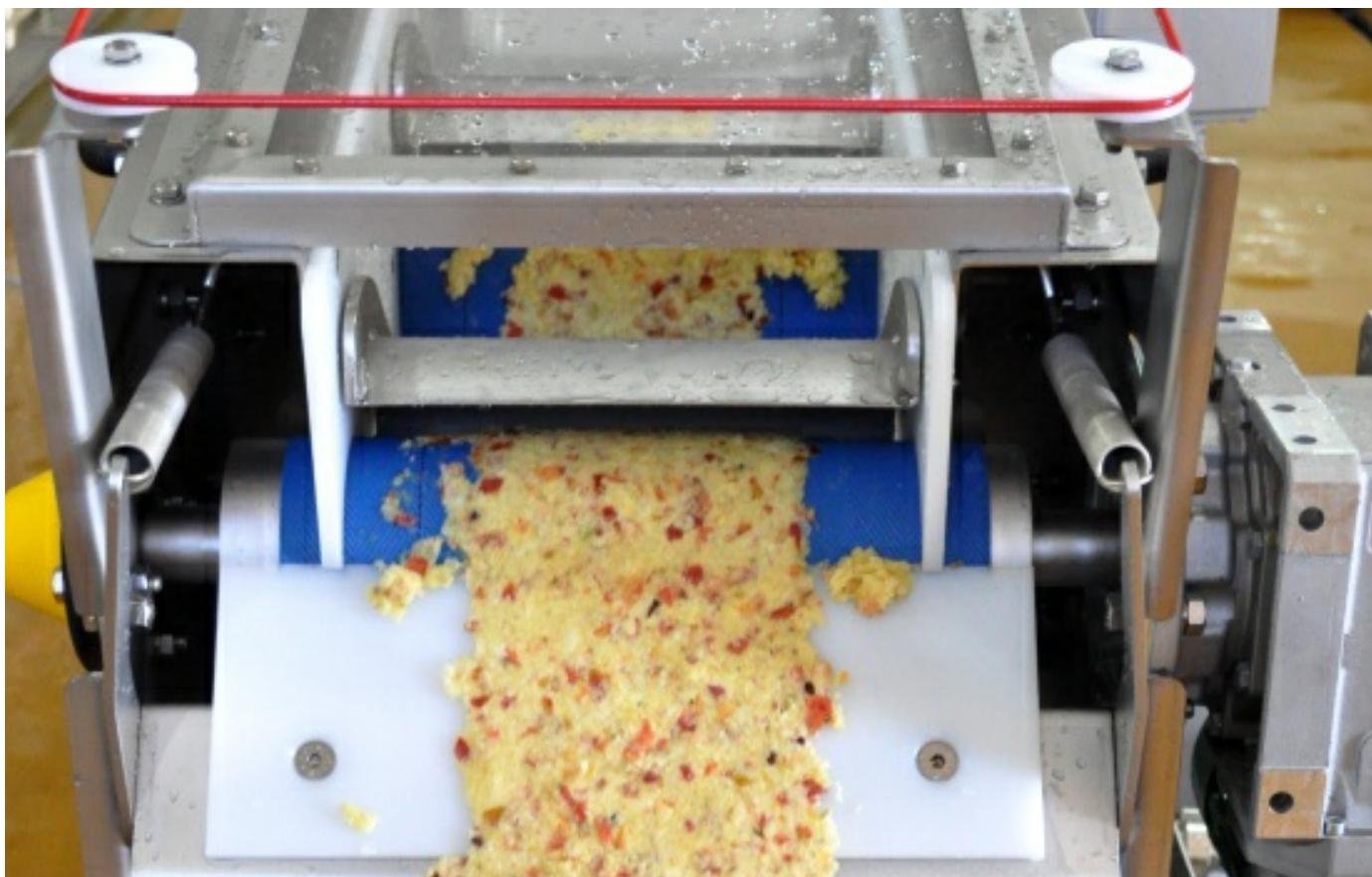
Não é só: ao obter um suco natural de maçã de boa qualidade, dá para produzir **sidra**, como é chamado internacionalmente o **fermentado de maçã** ou **vinho de maçã**. Com a tecnologia testada e desenvolvida na Embrapa, a máquina “faz-tudo” já manda o suco de maçã direto para tonéis de aço para a **fermentação**, terminando o processo de conversão em sidra já dentro da garrafa (a mesma garrafa do champanhe ou dos *proseccos*).

Essa bebida – leve, refrescante, borbulhante, clara, com aroma frutado e baixo teor alcoólico (7%) – em nada se parece com as sidras brasileiras de marcas tradicionais. É uma bebida para ser trabalhada como um novo produto, *gourmet*, à semelhança do que se fez com os vinhos há algumas décadas. É um produto nobre, capaz de abrir novas portas para o produtor nacional e levar mais opções para a mesa, inclusive como ingrediente sofisticado da **gastronomia**, em **reduções** para o preparo de carnes, peixes e crustáceos.

E a própria sidra ainda pode ser destilada para a transformação em **calvados**, uma espécie de *brandy* de maçã. Após a destilação, ela vai para **barricas de carvalho** para envelhecer. Mas uma vez, a tecnologia está em estudo na Embrapa Uva e Vinho e promete chegar ao mercado brasileiro logo atrás dos sucos naturais à base de maçã e da sidra de verdade.



Maçãs danificadas por granizo podem ser usadas na produção de sucos e sidra.



Uma única máquina dá conta de triturar, pasteurizar e filtrar o suco de maçã.



Livre de contaminação, o suco natural de maçã pode ser envasado ou encaminhado para a fermentação, para a produção de sidra.



Cesar Girardi e os tonéis de aço usados na fermentação da sidra de boa qualidade.



O fermentado de maçã (sidra) ainda pode ser destilado e colocado em barricas de carvalho para dar origem ao *calvados* (ou *brandy* de maçã).



A efervescência decorrente de fermentação natural é um dos diferenciais de qualidade da sidra.



Para o lançamento no Brasil, a ideia é oferecer a garrafa tradicional, do tamanho dos espumantes, e também uma versão menor, ideal para baladas.



Walter Kranz e os blends de suco de maçã: valor agregado contra o desperdício.



Com o uso das frutas de descarte pela indústria, a maçã *in natura* ganha qualidade e preço.

Fotos: Embrapa Uva e Vinho (fotos 1, 2 e 3)

Liana John (abertura, 4, 5, 6, 7, 8 e 9)

Assista ao vídeo, abaixo, com 12:12 minutos de duração:

ver este post

comente

Comentários

01/07/2014 às 16:44

Jeovane Bello - dig:

MUITO BOM, SÃO IDEIAS SUSTENTÁVEIS E DE GRANDE IMPORTÂNCIA!

01/07/2014 às 16:54

ANGELA IDA VAZ - dig:

Achei a iniciativa da Embrapa bem como da utilização das maçãs em benefício destes produtos mencionados maravilhosa e gostaria de receber sempre notícias sobre o assunto e como adquirir os produtos que serão viabilizados pq sou fã dos produtos derivados de maçã bem como da própria fruta. Obrigada!

01/07/2014 às 20:48

Marcos Terra - dig:

A jornalista Liana John, a Embrapa e o pessoal da indústria estão de parabéns!

Temos um espaço enorme a ganhar na valorização da maçã.

O artigo está excelente. Ele traz de forma sucinta, mas tecnicamente rigorosa, informações muito bem apresentadas.

Deveria ser divulgado pela área de difusão de tecnologia.

Isso é busca de sustentabilidade com ganhos reais para todos: meio ambiente, agricultores, indústria e consumidores!

02/07/2014 às 10:46

Isabel Pellizzer - dig:

Delícia de sustentabilidade!

02/07/2014 às 17:12

Edson Nelson Ubaldo - dig:

Os pesquisadores da Embrapa e o empreendedor Walter Kranz merecem sinceros cumprimentos pela oportuna iniciativa. A sidra elaborada na Normandia (França) é o acompanhamento tradicional dos deliciosos crepes. O Calvados, que se ombreia com os melhores cognacs, é excelente digestivo, que os franceses bebem após uma boa refeição, para fazer o que chamam de "trou normande". O mercado brasileiro está carente desses dois produtos, que desde logo são muito bem-vindos.

03/07/2014 às 21:56

Alexandre Hoffmann - dig:

Cumprimentos pela abordagem feita sobre este trabalho. Este é um caso típico de uma parceria de pesquisa e desenvolvimento de novos produtos, bem fundamentada no interesse do setor privado. Todos saem ganhando, especialmente a sociedade, por ter acesso a um produto de grande qualidade nutricional.

18/07/2014 às 12:22

Angela Dannemann - dig:

Liana parabéns! Mais um artigo interessante, rico e bem produzido. Entusiasmo de ver a boa evolução dessa cadeia produtiva da maçã, numa parceria público privada (Embrapa) e industriais que tem dado certo em outras cadeias e que vai dar certo nessa também.

20/11/2014 às 13:07

miguel matias - dig:

seria possível enviarem-me o contacto do cesar girardi, email?

Obrigado

Deixe aqui seu comentário:

Preencha os campos abaixo para comentar, solicitar ou acrescentar informações. Participe!

Seu nome:

Seu e-mail:

Enviar

AgriSustenta



É possível cultivar e conservar? Produzir ambientes saudáveis além de alimentos saudáveis? Cuidar dos custos e também do solo e da água? Dá para reduzir poluentes no meio rural? É viável transformar resíduos de colheitas em produtos? Efluentes de chiqueiros em energia? As atividades agropecuárias podem ser sustentáveis? Acreditamos na resposta SIM para todas essas perguntas. E, por isso, abrimos este espaço aos exemplos de agricultores/criadores e à opinião de especialistas. Queremos reunir boas ideias e boas informações para conectar **AGRICULTURA** e **SUSTENTABILIDADE**. Esperamos estimular os produtores a multiplicar as melhores experiências no campo. E pretendemos inspirar os consumidores a endossar essas práticas na cidade, por meio de suas opções de compra. AgriSustenta é um blog produzido pela equipe do **Planeta Sustentável** com curadoria da jornalista ambiental **LIANA JOHN**.

Arquivos de posts

2014 | **2015**

JUNHO 2015 - (1)

MAIO 2015 - (2)

ABRIL 2015 - (1)

MARÇO 2015 - (1)

Nuvem de tags

-floresta adubação verde agenda 21 **agricultura** agricultura familiar agricultura orgânica **agrisustenta** agroecologia agronegócio alimentos ambiental baixo carbono biodigestor biodigestores biodiversidade biogás campo captação de água de chuva certificação do café chorume do curral conservação conservação ambiental conservação do solo crédito rural código florestal diversidade esalq fertirrigação flutuações climáticas futuro gado leiteiro **livro eletrônico** manejo integrado de pragas matas ciliares **mudanças climáticas** produção produção agrícola Programa ABC práticas agrícolas sustentáveis **recuperação** redução de emissões reforestamento rio92 **segurança alimentar** solo suinocultura **sustentabilidade** sustentável tropical água

Outros Blogs

[A HUMANIDADE CONTRA AS CORDAS](#)

[BICHOS DO PANTANAL](#)

[BIODIVERSA](#)

[BLOG DO CLIMA](#)

[BIOGÁS: A ENERGIA INVISÍVEL](#)

[BLOG DA REDAÇÃO](#)

[MUITO ALÉM DA ECONOMIA VERDE](#)

[CORPORAÇÃO 2020](#)

[GAIATOS E GAIANOS](#)

[PARCEIROS DO PLANETA](#)

[NA GARUPA](#)

[O DIVERGENTE POSITIVO](#)

[PLANETA ÁGUA](#)

[PLANETA URGENTE](#)

[PLANETA EM AÇÃO](#)

[SEMANA ABRIL DE JORNALISMO AMBIENTAL](#)

[PROSPERIDADE SEM CRESCIMENTO](#)

[QUANDO NEGÓCIOS NÃO SÃO APENAS NEGÓCIOS](#)

[SUSTENTÁVEL NA PRÁTICA](#)

[URBANIDADES](#)

Patroínio

Siga o Planeta



Web2PDF

converted by Web2PDFConvert.com