



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

buscar

O que fazemos [A Embrapa](#) [Notícias](#) [Multimídia](#) [Bibliotecas](#) [Sala de imprensa](#) [Acesso à Informação](#) [Navegue por Públicos](#)

[Portal Embrapa](#) [A Embrapa](#) [Embrapa no Brasil](#) [Unidades](#) [Embrapa Cerrados](#) [Notícias](#) [Busca de Notícias](#) [Maracujá do Cerrado: Pérola que vale ouro](#)

Embrapa Cerrados

Encontre nesta Unidade

[A Unidade](#) [Sistemas de Produção](#) [Produtos, Processos e Serviços](#) [Projetos](#) [Publicações](#) [Biblioteca](#) [Notícias](#) [Multimídia](#) [Imprensa](#)

Notícias

09/05/16 | [Transferência de Tecnologia](#) [Agroecologia e produção orgânica](#) [Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação](#) [Agricultura familiar](#) [Melhoramento genético](#)

Maracujá do Cerrado: Pérola que vale ouro

Tweetar

Recomendar

0

G+

Foto: Juliana Caldas



Agricultora Maria Pereira, durante o Dia de Campo

A rotina de trabalho na propriedade do agricultor familiar Joaquim Ferreira, do assentamento Oziel Alvez III, na região do Pipiripau (Planaltina, DF), foi quebrada na última terça-feira (3). É que foi realizado no local um Dia de Campo dedicado ao [maracujá BRS Pérola do Cerrado](#). Técnicos da pesquisa e da assistência técnica e extensão rural se reuniram com os agricultores locais, além de demais interessados no assunto, para tratar especialmente de aspectos relativos ao cultivo e à comercialização dessa cultivar de maracujazeiro silvestre, lançada em 2013 e que a cada dia conquista mais consumidores no Brasil e no exterior.

O economista Eduardo Alonso apresentou no Dia de Campo informações a respeito do mercado do Pérola no DF. Há dois meses ele atua como colaborador da [Rede](#)

[Passitec](#) e é responsável por ajudar a inserir o Pérola nas gôndolas de supermercados e nas feiras, além de divulgar o produto para restaurantes, sorveterias, hospitais e até no zoológico. Segundo o especialista, os consumidores ainda estão conhecendo essa nova variedade de maracujá e os produtores estão aprendendo a lidar com a plantação. "A aceitação dos consumidores está sendo maravilhosa. O potencial de mercado é de toneladas. No início e no final da cadeia existem pessoas felizes", relatou.

Segundo Eduardo, no primeiro mês, ele conseguiu comprar 247 quilos de oito fornecedores do assentamento, com cada um produzindo em média 30 quilos. Já no segundo mês, a produção passou para 521 quilos. "O mercado exige uniformidade do produto. Fui repassando para os agricultores alguns retornos dos consumidores. Com isso, eles passaram a adotar cuidados adicionais. Com o tempo, a produtividade começou a aumentar", contou. Atualmente, o Pérola do Cerrado já pode ser encontrado in natura em alguns mercados e feiras do DF e, também, degustado em produtos feitos a base dele, como sorvetes e receitas de chefs renomados.

A pesquisadora da Embrapa Cerrados Ana Maria Costa repassou orientações aos agricultores especialmente relacionadas à nutrição e ao manejo das plantas. Apesar de se tratar de uma planta rústica, que produz bem mesmo em condições consideradas ruins, ela enfatizou que para aumentar a produção, os agricultores precisam tomar alguns cuidados. "Quando a planta está pouco nutrida, ela produz frutos pequenos. Se logo depois de uma produção, o agricultor fizer uma cobertura de adubo, a próxima colheita já será de frutos maiores", afirmou. Ela também tratou da importância dos cultivos consorciados, tanto relativa ao aspecto econômico, quanto agrônômico. "Se você plantar um bananal no mesmo local, por exemplo, isso vai ajudar a atrair os polinizadores".

De acordo com a pesquisadora, neste momento, para que o BRS Pérola do Cerrado consiga se estabelecer no mercado, o produtor tem que estar muito atento à questão da qualidade. E esse foi o foco da palestra das extensionistas rurais da Emater-DF, Sônia Ferreira e Sandra de Lima. Elas trataram das boas práticas relacionadas à extração da polpa do fruto. Foram demonstradas as seguintes etapas do processamento do maracujá que devem ser seguidas para se obter uma polpa de qualidade: seleção, lavagem, sanitização, corte, extração da polpa, envase e congelamento.

Segundo a especialista da Emater-DF, Sônia Ferreira, os frutos devem ser selecionados para separar aqueles que apresentarem perfurações ou sinais de podridão. "O Pérola tem algumas particularidades especialmente porque ele é colhido quando cai no chão", ressaltou. Segundo ela, após a seleção, deve ser feita a limpeza dos frutos, que precisam ser lavados em água corrente e podem ser utilizados detergentes neutros e escovinhas. "O passo seguinte é a sanitização, momento em que os frutos são mergulhados em uma solução contendo

Conteúdo relacionado

Notícias

Ver mais

[Embrapa busca parceiros para produção e comercialização do maracujá BRS Pérola do Cerrado](#)

[Público conhece novos maracujás na AgroBrasília 2016](#)

Vídeos

Ver mais



hipoclorito de sódio para eliminar os germes presentes nas cascas".

As demais etapas do processamento foram tratadas pela extensionista Sandra de Lima. Além do processo de corte e extração da polpa, ela tratou do envase, que deve ocorrer em sacos plásticos próprios para uso alimentício, e do congelamento, cuja orientação é de que seja feito em freezers limpos e destinados somente para produtos de origem vegetal. A polpa do maracujá BRS Pérola do Cerrado pode ser utilizada ao natural ou em diversas preparações como sorvetes, sucos, vitaminas, geleias, doces, dentre outras.

Outro tema abordado no Dia de Campo foi a viabilidade econômica do cultivo do BRS Pérola do Cerrado, assunto tratado pelo técnico da Emater-DF, Felipe Camargo. Segundo ele, o custo de implantação de um plantio de maracujá numa área de mil metros quadrados, com 100 mudas, é de cerca de R\$ 2,2 mil. Isso levando em consideração os gastos iniciais ideais com mudas, estacas, arames e adubo. Muitas vezes, no entanto, esse custo pode ser reduzido utilizando a criatividade do agricultor. O seu Joaquim, por exemplo, anfitrião do Dia de Campo, reduziu esse gasto inicial com a utilização de bambu no lugar da madeira para fazer as estacas.

Segundo Felipe, da Emater, a produção média de maracujá Pérola em uma área de mil metros quadrados é de cerca de dois mil quilos. Levando em conta que o agricultor vende o quilo do Pérola a cinco reais (valor que pode até dobrar, dependendo da forma de comercialização do produto), o custo de cada quilo fica em torno de um real e oito centavos. Sendo assim, no primeiro ano, mesmo com os gastos iniciais, o agricultor tem condição de lucrar cerca de sete mil reais, só com o Pérola. "Nos anos seguintes, o custo de manutenção é muito baixo, então o potencial de lucro dispara", afirma. Ele fez uma comparação com os cultivos mais comuns dos agricultores, especialmente os familiares. Nessa mesma área, o lucro com o BRS Pérola do Cerrado é superior ao obtido em vários outros cultivos incluindo outras frutas e hortaliças.

Pérola que vale ouro – "os agricultores que acreditaram no potencial do maracujá lá atrás, quando distribuímos as primeiras mudas para cultivo, hoje estão vivendo muitas vezes exclusivamente da receita dele", afirmou o gerente do escritório da Emater-DF no Pipiripau, Geraldo Magela. Só no assentamento Oziel Alvez foram distribuídas duas mil mudas, sendo que 800 estão produzindo atualmente. "O trabalho árduo está dando resultado. Nosso objetivo final é fazer com que o produtor melhore sua qualidade de vida e da sua família", enfatizou. "Estou mesmo muito animado com o Pérola. É um maracujá muito fácil de cuidar e está me dando um retorno muito bom. Daqui a dois anos, quero chegar a pelo menos 300 pés", contou o agricultor Joaquim Ferreira, que hoje produz 12 quilos do Pérola por semana.

A agricultora Maria Pereira também está com o sorriso estampado no rosto. Ela é uma das produtoras de maracujá do assentamento e está conseguindo dos seus 50 pés, 30 quilos do fruto por semana. "O maracujá representa uma bênção para mim. Com ele, estou saindo da miséria e dando mais dignidade para minha família". Ela conta que quando viu pela primeira vez aquela porção de maracujá no chão, entrou em pânico e achou que não conseguiria vender toda aquela produção. "Não acreditei quando fiquei sabendo que tinha gente interessada em vir comprar aqui na minha porta. Hoje, minha renda é toda do maracujá. Trato eles com todo carinho, rego com regador um a um. Isso aqui é ouro pra mim".

[Acesse aqui mais informações sobre a cultivar BRS Pérola do Cerrado](#)

Juliana Caldas (MTb 4861/DF)

Embrapa Cerrados
juliana.caldas@embrapa.br
Telefone: (61) 3388 9945

Mais informações sobre o tema

Serviço de Atendimento ao Cidadão (SAC)
www.embrapa.br/fale-conosco/sac/

Galeria de imagens



Encontre mais notícias sobre:

[maracujá brs pérola](#)

Embrapa Cerrados

Rodovia BR-020, Km 18 Caixa Postal: 08223 CEP: 73310-970 - Planaltina - DF
Fone: (61) 3388-9898 - Fax: (61) 3388-9885/3388-9879 | SAC

[Acesso restrito](#)

Sede da Embrapa

Parque Estação Biológica - PqEB s/nº.
Brasília, DF - Brasil - CEP 70770-901 - Caixa Postal 8605
Fone: (61) 3448-4433 - Fax: (61) 3448-4890 / 3448-4891 | SAC

Endereços | Acesso restrito | Licitações e contratos

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa
Todos os direitos reservados, conforme Lei nº 9.610.
Portal Embrapa (Versão 2.42.0) p1