

## Relato de experiência da cadeia produtiva do maracujazeiro 'SCS437 Catarina' Planalto Alegre/SC

Paulo Ricardo Ficagna<sup>1\*</sup>, Ivan Tormen<sup>2</sup>, Rafael Roveri Sabião<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Eng.-Agr. MSc., Extensionista Rural Epagri/Escritório Municipal de Planalto Alegre; <sup>2</sup>Eng.-Agr. Epagri/Coordenador Programa Horticultura UGT1;<sup>3</sup> Eng.-Agr. Dr., Pesquisador Epagri/Cepaf. \*pauloficagna@epagri.sc.gov.br

O desenvolvimento de cadeias produtivas na fruticultura torna-se importante para agricultores familiares à medida que se possa qualificar a produção, a transformação e a comercialização. Neste contexto, o cultivo de maracujazeiro pode ser uma opção para agricultores familiares, por apresentar precocidade, adaptação edafoclimática e versatilidade de uso. Além da comercialização da fruta *in natura* no período da safra, quando o preço diminui pelo aumento da oferta, é possível utilizar frutos de aparência inferior, baixo valor comercial, porém com qualidade de polpa para processamento, agregando valor e promovendo a conservação para comercializar de forma escalonada ao longo do ano. Portanto, o objetivo deste trabalho é relatar a experiência com a cadeia produtiva do maracujazeiro conduzido em uma unidade de produção familiar no município de Planalto Alegre/SC. O pomar de 'SCS437 Catarina' foi implantado na safra de 2020/21 em uma área de 0,5 ha, com espaçamento de 2,5 x 2,5 m, onde se obteve produção média de 7,0 kg planta<sup>-1</sup> (11,2 t ha<sup>-1</sup>). O peso de frutos variou de 350 a 500 g, com rendimento médio de polpa de 40%. O processamento mínimo consistiu na abertura dos frutos, retirada da polpa (com sementes), envase em embalagem plástica lacrada para 1kg, rotulagem e subsequente congelamento, realizado pela família na cozinha industrial multifuncional da prefeitura municipal e administrada pela Cooperare. O rótulo contendo nome fantasia, código de barras e valor nutricional foi produzido pela Apaco, em parceira com Epagri e prefeitura. A fruta *in natura* teve volume expressivo comercializado para terceiros ("atravessadores"). Entretanto, a fruta congelada, tanto entressafra, como na safra, atendeu principalmente: PNAE, restaurantes, lanchonetes e sorveteria. O processamento dos frutos tornou-se uma boa alternativa de aproveitamento, pois o valor de venda da fruta congelada teve um adicional bruto de 200% em relação ao valor da fruta *in natura*. Porém, deve-se ponderar que a família de agricultores não teve o custo da estrutura de processamento. Conclui-se que fomentar a cadeia produtiva do maracujazeiro para a agricultura familiar mostrou ser uma alternativa viável, pois aumentou a renda da família, sistematizou o trabalho no campo e no processamento, trazendo agregação de valor ao produto e valorizando a propriedade.

**Palavras-chave:** maracujá, agregação de valor, rentabilidade, processamento

**Apoio:** Prefeitura de Planalto Alegre, Apaco, Cooperare

**Agradecimentos:** ao Sr. Caetano e a Sra. Cleonice Pieri