

MELHORIA ANÁLISES SÃO DESENVOLVIDAS HÁ SEIS ANOS E TÊM COMO OBJETIVO AMPLIAR QUALIDADE E VOLUME DOS ITENS

Pesquisa garante lucro com frutas cítricas

Estudos do Incaper permitem produção de espécies após período normal de colheita

riedades que apresentaram os melhores resultados, destaca Alves. As três variedades de Bahia recomendadas são: Nave lima, Lena late e Nave late, que tem maturação no período de julho a setembro. Outra variedade selecionada foi a Lima tardia.

As tangerinas ainda estão em estudos. O coordenador do Incaper explicou que a qualidade das variedades em estudos

é muito boa, mas ainda não se conseguiu um bom resultado para colheita tardia. A tangerina é produzida em vários municípios e nas regiões quentes a maturação é precoce. Nas regiões mais frias a colheita acontece mais tarde.

Uma variedade indicada de tangerina é a Montenegrina, que não tem espinhos, e embora não tenha maturação tardia, facilita o trabalho dos

produtores, destacou Alves.

Os estudos com o limão ainda não foi concluído. A variedade Woglun, ainda não é comercializada por falta de conhecimento do mercado. Produz o ano todo e é indicada para os produtores que consomem limão em suas propriedades. O viveiro Frucacafé, de Linhares, produz mudas de todas as variedades indicadas.

Atividade gera US\$ 24,8 milhões

No Espírito Santo, o valor do agronegócio citrus é de US\$ 24,8 milhões, considerando toda a cadeia que envolve produção, comercialização, exportação e importação. O setor é responsável por 1.680 empregos diretos e 3.400 empregos indiretos. São 4.486 hectares plantados com laranja, limão e tangerina.

No Brasil, o agronegócio citrus movimentou US\$ 5 bilhões por ano, e no mundo a cifra chega a US\$ 32,5 bilhões. As exportações de citrus do Brasil ficam na casa de US\$ 1,5 bilhão e o Espírito

Santo exporta o limão tahiti. No país toda a cadeia do negócio citrus é responsável por 550 mil empregos.

O consumo mundial de frutas cítricas cresceu 25% nos últimos dez anos, representando incremento de 32% nos plantios dos países do hemisfério Norte, contra crescimento de apenas 17% nos países do hemisfério Sul.

No Espírito Santo o volume de frutas cítricas comercializadas internamente ultrapassa a 100 mil toneladas. O Estado produz 60% desse volume. O restante é importado de

outros Estados. A produção de frutas cítricas no Espírito Santo é obtida em pequenos pomares, que possuem áreas de cerca de 1 hectare, onde todo o trabalho é realizado com mão-de-obra da família.

Na avaliação do coordenador do Programa Citrus do Incaper, Flávio de Lima Alves, o fato de se conduzir os pomares com mão-de-obra familiar transforma-se em vantagem quando se trata da produção de fruta cítrica para atender o mercado de fruta fresca, porque os cuidados com as frutas são maiores.



VARIEDADE. Estudos estão sendo desenvolvidos com laranja, tangerina e limão; para a colheita tardia, são recomendados plantios em regiões com 650 metros de altitude. FOTO: DIVULGAÇÃO

RITA BRIDI
rbridi@redegazeta.com.br

Testar variedades que produzem frutos tardios, ou seja, após o período normal da safra, e garantam maior lucro para os produtores. Este é o principal objetivo dos experimentos com citrus (laranja, limão e tangerina) que técnicos do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper) desenvolvem há seis anos, em Guaçuí, no Sul do Estado.

E para os produtores interessados em produzir as variedades com safra tardia, uma boa notícia. O Incaper já selecionou algumas variedades que, durante as pesquisas, apresentaram resultados positivos. Para a colheita tardia, entretanto, as variedades são recomendadas para as regiões com 650 metros de altitude. Se as variedades forem plantadas em área com

menor altitude, não há garantia de safra tardia, explica o coordenador do Programa Citrus do Incaper, Flávio de Lima Alves.

As safras tardias são aquelas em que a maturação dos frutos começa em julho, quando já terminou a colheita da safra normal, e vai até setembro. É nesta época que a oferta do produto é menor e o preço fica bem mais atrativo para o produtor, explica Alves.

Variedades. Nos estudos realizados nos últimos seis anos os técnicos do Incaper avaliaram vários itens para chegar às melhores variedades de citrus de produção tardia. Alves explica que foram avaliados itens como deficiências nutricionais, incidência de pragas, chuvas, vigor da planta (altura e diâmetro do tronco) e diâmetro da copa, para indicar o espaçamento ideal dos plantios.

O levantamento envolveu ainda a quantidade de frutos, o diâmetro dos frutos, o peso, a quantidade de suco, a espessura da casca e o teor de açúcar e de acidez. O somatório de todos os itens avaliados apontou as melhores variedades, aquelas que são indicadas para os produtores que querem implantar lavouras tardias para os citrus de mesa.

As laranjas da família Bahia, que são bem aceitas no mercado e no verão são importadas da Espanha, foram as va-

PRINCIPAIS PRODUTORES DE LARANJA

MUNICÍPIO	ÁREA (HA)	PRODUÇÃO(T)
Sooretama	360	8.280
Linhares	200	2.400
Jaguarié	200	1.200
Conceição da Barra	200	1.200
Santa Leopoldina	84	924
Jerônimo Monteiro	60	600
Ibiraçu	60	780
Santa Maria de Jetibá	50	350
Aracruz	50	600
Alfredo Chaves	50	500
Guarapari	50	608
Mimoso do Sul	50	550
Outros	844	7.358
Total	2.258	25.350

Obs: Municípios com área em produção superior a 50 ha

PRINCIPAIS PRODUTORES DE TANGERINA

MUNICÍPIO	ÁREA (HA)	PRODUÇÃO(T)
Santa Leopoldina	168	3.864
Domingos Martins	120	2.640
Muniz Freire	90	1.350
Santa Teresa	60	1.020
Santa Maria de Jetibá	50	1.000
Marechal Floriano	45	945
Conceição do Castelo	40	840
Fundão	40	680
Venda Nova do Imigrante	30	630
Ibiraçu	30	330
Linhares	30	540
Conceição da Barra	30	240
Viana	20	380
Brejetuba	15	315
Irupi	15	270
Lúna	14	252
Afonso Cláudio	12	264
Vargem Alta	10	210
Outros	34	535
Total	853	16.305

Obs: Municípios com área em produção superior a 10 ha.

PRINCIPAIS PRODUTORES DE LIMÃO

MUNICÍPIO	ÁREA (HA)	PRODUÇÃO(T)
Linhares	200	5.600
Pinheiros	140	3.500
Sooretama	125	3.500
Itarana	51	740
São Mateus	45	900
Aracruz	45	675
Conceição da Barra	30	480
Conceição do Castelo	20	300
Viana	19	295
Santa Leopoldina	18	180
Pancas	17	204
Pedro Canário	16	224
Colatina	15	240
Santa Maria de Jetibá	15	225
Domingos Martins	13	169
Afonso Cláudio	10	100
Laranja da Terra	10	150
Marechal Floriano	10	130
Itaguaçu	10	120
Serra	10	110
Cachoeiro de Itapemirim	10	250
Outros	42	497
Total	871	18.813

Obs: Municípios com área em produção superior a 10 ha

SAIBA MAIS A RESPEITO DOS CITRUS

■ Laranja

Descascar a fruta na hora em que for consumi-la

Para cortar a laranja use faca inoxidável

O suco deve ser consumido fresco

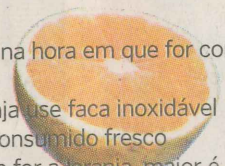
Quanto mais ácida for a laranja, maior é o seu conteúdo de vitamina C

A vitamina C é um dos maiores antioxidantes naturais

A vitamina C conserva os vasos sanguíneos e tecidos, ajuda na absorção do ferro, aumenta a resistência a infecções, favorece a cicatrização e o crescimento normal dos ossos

Além da vitamina C, a laranja contém potássio, magnésio e enxofre

O Brasil é o maior produtor de laranja do mundo



■ Tangerina/ponkan

As folhas, flores e frutos contêm um óleo aromático

A essência é usada na medicina como calmante, desinfetante, antiparasitário e cicatrizante

Ingerido, o bagaço facilita a formação de resíduos que melhoram o funcionamento dos intestinos

O chá das folhas age como calmante

A fruta é usada contra arteriosclerose, gota, reumatismo e cálculos renais



■ Limão

Devido à alta concentração de vitamina C, é o maior inimigo de todas as substâncias prejudiciais ao organismo

Substituído com vantagem o vinagre

Nos Estados Unidos o limão é utilizado em lugar do sal para temperar iguarias e saladas

O limão verde deve ser guardado em lugar fresco e arejado e o maduro deve ser conservado na geladeira

O suco tira manchas de caneta e ferrugem

O suco intensifica o sabor dos vegetais

Para obter o máximo de suco, colocar o limão em água morna alguns minutos antes de espremer a fruta



Fonte: Incaper



PREÇO. A máquina custa R\$ 13 mil e três hectares por dia são atingidos. FOTO: ROBERLY PEREIRA

BENEFÍCIO TECNOLOGIA PAULISTA VAI AUXILIAR AGRICULTORES DA REGIÃO SERRANA

Máquina para plantar inhame

Com novo equipamento, o trabalho manual que dura 2h30 é reduzido a apenas dois minutos

ROBERLY PEREIRA

DOMINGOS MARTINS. O uso de uma tecnologia moderna determinará um aumento significativo na produção de inhame da Região Serrana a partir da safra de 2006. Um equipamento desenvolvido por uma empresa paulista para ser utilizado no período de preparação do terreno, adubação e plantio do tubérculo comestível será adquirido por agricultores de São Paulo de Aracê, em Domingos Martins.

Os produtores rurais da região de São Paulo de Aracê, responsáveis pela produção média anual de nove mil toneladas de inhame, estão animados com a possibilidade de reduzir o trabalho com ferramentas manuais e usar a nova máquina, que constrói os sulcos, aduba a terra e semeia os "dedos" de inhame.

"Temos certeza que a nossa produção de inhame sofrerá uma alteração positiva quando os agricultores familiares de São Paulo de Aracê estiverem usando a nova máquina, que substituirá a enxada, o enxadão e outras ferramentas agrícolas manuais comuns da agricultura local".

A afirmação é do engenheiro agrônomo Carlos Alberto

Simões, do Instituto Capixaba de Assistência Técnica, Pesquisa e Extensão Rural (Incaper). Ele informou que o valor da máquina não ultrapassa a R\$ 13 mil e a capacidade de plantio atinge a três hectares diários.

O equipamento, que também é utilizado para o cultivo de batatas, recebeu adaptações especiais para trabalhar com inhame. Há apenas uma máquina do gênero no Estado realizando experiências no cultivo do tubérculo.

"Conforme os nossos cálculos, o trabalho realizado por um homem trabalhando com ferramentas comuns durante 2 horas e trinta minutos é concluído em dois minutos se utilizar o equipamento".