

Pesquisas com frutas vermelhas impulsionam potencial socioeconômico do Sul de Minas

Sex 01 março

A agricultura familiar em Minas Gerais tem um papel importante para o desenvolvimento socioeconômico do Estado. São mais de 440 mil estabelecimentos de agricultura familiar responsáveis por aproximadamente 70% da base alimentar dos mineiros. O setor ainda atua na diversificação das espécies cultivadas no Estado, apoiadas por pesquisas de campo que agregam valor social e nutricional aos produtos. Esse é o caso das frutas temperadas ou frutas vermelhas, objeto de estudo de Emerson Gonçalves, pesquisador da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig Sul\)](#), que desenvolve trabalhos financiados pela [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#) no Campo Experimental de Maria da Fé.

Os dados apresentados fazem parte de levantamentos Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) que ainda mostram que Minas Gerais é o estado que apresenta a maior variedade de culturas no país. No caso das frutíferas temperadas, elas têm ganhado destaque no Sul de Minas exatamente por causa do clima frio da região.

Atualmente, Gonçalves trabalha com cultivares de amora-preta, framboesa, mirtilo, fisalis, pêssego e pera. Essas frutas foram trazidas de outros estados e precisam de temperaturas abaixo de 7°C para que produzam frutos.

“Entres as frutíferas de clima temperado pesquisadas no Campo Experimental de Maria da Fé estão as pequenas frutas ou frutas vermelhas (amora-preta, framboesa e mirtilo). Elas são muito importantes porque possuem alta produtividade em pequenas áreas e ainda geram empregos para as regiões onde estão inseridas. As frutas também demandam muita mão de obra para colheita e para as podas e tratos culturais ao longo do desenvolvimento das plantas”, explica o pesquisador.

O produtor Francisco de Assis é um dos beneficiados pelas pesquisas com as frutas temperadas. Ele conta que começou a trabalhar com elas em 2012 e atualmente administra, junto a dois sócios, 25 mil pés de amora e 25 mil de framboesa. “O mercado de frutas vermelhas é ótimo, principalmente quando conseguimos exportar as frutas *in natura*, pois agrega um valor muito alto. Mas as frutas exigem muita dedicação, pois elas podem amadurecer da noite para o dia e abrir espaço para o aparecimento de bichos e pragas nas lavouras”, destaca o produtor, ainda informando que toda a produção é acompanhada pelos pesquisadores da Epamig Sul.

Pesquisas

As pesquisas com frutíferas temperadas no Campo Experimental de Maria da Fé começaram em meados de 2007, com a avaliação de variedades de amora-preta e mirtilo para a região. Isso

porque a cidade é o local mais frio de Minas Gerais, o que contribuía para as pesquisas. Atualmente, estão em desenvolvimento oito pesquisas referentes a frutas temperadas, todas dedicadas a avaliação minuciosa das cultivares para verificar a adaptabilidade às condições do clima e do solo do Sul de Minas. Para o futuro, o pesquisador conta que serão avaliadas novas seleções de mirtilo para regiões de inverno ameno, ou seja, com temperaturas mais altas.

“Se não tivessem essas pesquisas, muitas variedades de frutíferas de clima temperado não teriam sido cultivadas no Sul de Minas. Hoje o nosso grande desafio é conseguir que essas frutíferas ultrapassem fronteiras e consigam ser cultivadas em regiões mais quentes”, destaca Gonçalves.

Um dos projetos em andamento coordenado pelo pesquisador é a determinação da temperatura base de produção da amora-preta. “Determinando isso, nós vamos ter condições de dizer se a amora vai conseguir produzir em regiões mais quentes”. Em outras pesquisas, Gonçalves já conseguiu observar que cultivares de framboesas e de amora-preta resistiram bem ao calor e apresentaram produção dentro de casas de vegetação, onde há ausência total de frio e as temperaturas podem chegar a 40°C.

Os trabalhos também envolvem o tratamento com fertilizantes ou práticas culturais que possam viabilizar o desenvolvimento dessas frutas temperadas em outras regiões. Atualmente, o trabalho de frutas temperadas do Campo Experimental de Maria da Fé gira em torno de avaliar e testar seleções e variedades de amora, framboesa e pêssego para viabilizar o cultivo de novas linhagens. Na região do Sul do estado, a Epamig é a principal instituição de pesquisa que desenvolve esses trabalhos - a maioria deles, financiada pela FAPEMIG.

Benefícios para os produtores

O Sul de Minas se caracteriza pela produção de café. Porém, a diversificação das culturas tem sido de grande importância para o desenvolvimento socioeconômico e cultural da região. O produtor Francisco de Assis conta que, além da produção de amoras e framboesas, ele já trabalhou com o ecoturismo dentro das propriedades agrícolas. O setor agrega ainda mais valor ao produto que hoje pode ser vendido a até R\$ 200 o quilo *in natura* e R\$ 40 o quilo congelado.

Gonçalves conta que, na região, as frutas temperadas têm ganhado força. “Nós observamos que essas pesquisas têm incentivado muitos produtores a procurar a Epamig, porque às vezes o pessoal compra uma área e não sabe o que colocar e nós conseguimos dar essa opção para eles”, explica. O pesquisador também afirma que essas frutíferas se adequaram melhor à agricultura familiar que, atualmente, também é responsável por produzir cerca de 80% de tudo que os mineiros consomem, segundo dados da Seapa.

Vale destacar que o manejo da agricultura familiar é quase totalmente manual, sem o uso de equipamentos, como destaca a cartilha “Um novo retrato da Agricultura Familiar do Estado de Minas Gerais”, produzida em 2017, pela Universidade Federal de Viçosa (UFV). Logo, as frutas temperadas por causa do seu perfil delicado de manejo, são mais bem aproveitadas nesse tipo de plantação. As frutíferas ainda podem ser transformadas em diversos produtos.

Francisco de Assis, além de comercializar as amoras e framboesas *in natura*, também as vende congeladas e pretende expandir a produção. “Eu e meus sócios temos a pretensão de comprar um

contêiner com uma câmara fria para armazenamento e fazer geleias ou sucos de garrafinha”, comenta. O produtor também conta que as mudas de plantas em sua propriedade foram produzidas por ele e, com isso, ele consegue ajudar ainda outros agricultores.

“Eu insisto nas pesquisas dessas frutas pequenas principalmente por causa da agricultura familiar, uma vez que elas são de fácil escoamento e podem ser congeladas para uso posterior. [...] São culturas muito interessantes para o produtor, já que a demanda aqui no Estado é muito grande porque a maioria das frutas temperadas, principalmente as que nós produzimos, vêm outros estados”, explica Emerson Gonçalves.

As frutíferas temperadas não têm origem em Minas Gerais, segundo o pesquisador, e a maioria foi trazida do Sul do Brasil para serem cultivadas em locais com temperaturas semelhantes. Assim iniciaram-se os trabalhos com as frutíferas em Maria da Fé, que hoje desenvolveu na região um amplo comércio. Os pesquisadores do Campo Experimental ainda trabalham expandindo as possibilidades de manejo e produtos a partir dessas frutas.

Benefícios para a saúde

As frutas vermelhas também contribuem para a saúde da população. De acordo com Gonçalves, as frutas ajudam na prevenção de doenças como diabetes, doenças cardiovasculares, arteriosclerose, infecções, alguns tipos de câncer e na regulação hormonal, uma vez que elas são ricas em vitamina C e antioxidantes. O pesquisador destaca que as frutas possuem componentes nutracêuticos, ou seja, ao alimentar-se dela, os seus nutrientes irão agir diretamente em benefício do organismo.

“Por exemplo, o mirtilo tem um apelo nutracêutico muito grande porque possui substâncias que atuam diretamente no trato ocular. O fisalis é outra fruta que atua na diminuição do colesterol. Todos os alimentos que são escuros possuem um apelo nutracêutico muito grande e por isso fazem bem ao organismo”, explica o pesquisador.

Alguns dos nutrientes das frutas escuras, como é o caso da antocianina, também são encontrados no vinho tinto, como exemplifica o pesquisador, e essa substância é importante na proteção contra inflamações, degeneração de neurônios, lesão do fígado e colite. “A fruta, quanto mais escura, maior será o teor de antocianina, e essa substância é boa para tudo que está relacionado à saúde humana”, destaca Gonçalves.