



POLO REGIONAL LESTE PAULISTA

PÓS-COLHEITA E AGREGAÇÃO DE VALOR A PRODUÇÃO
FUNGÍCULA REGIONAL

Área da Pesquisa: Agregação de Valor

Pesquisadores Responsáveis: Daniel Gomes

Instituição Parceira: SEBRAE/SP, APRAP (Associação dos Produtores Rurais e Artesãos de Pinhalzinho/SP), Leonardo Paiva Gastronomia.

Contato: Daniel Gomes, e-mail: daniel.gomes@apta.sp.gov.br

Endereço: Estrada Municipal Monte Alegre - Pinhalzinho Km 03 - CEP 13910-000 - Monte Alegre do Sul/SP

Fones: (19) 3899-1286/ 3899-1022 / 3899-1311.

POTENCIAL ECONÔMICO DA CULTURA

A produção de cogumelos comestíveis é uma atividade em ascensão e de grande importância social, pois é realizada por pequenos e médios produtores rurais e necessita de intensa mão de obra. A região Leste Paulista possui um perfil de produção agrícola ligada a agricultura familiar e as condições de clima e relevo que favorecem a produção fungícola regional. É por isso que nela agregam-se grande parte dos produtores rurais da atividade.

PROBLEMA DETECTADO

Após a colheita, os cogumelos possuem uma curta vida útil, o que demanda boas práticas no processamento. A falta de mão de obra especializada bem como de normas de classificação limitam o desenvolvimento de novos produtos e mercados.

De acordo com a necessidade dos produtores desenvolveu-se uma metodologia de classificação e padronização dos cogumelos, estabeleceu-se regras de higiene no processamento e a diversificação dos produtos através do desenvolvimento de cogumelos desidratados e defumados.

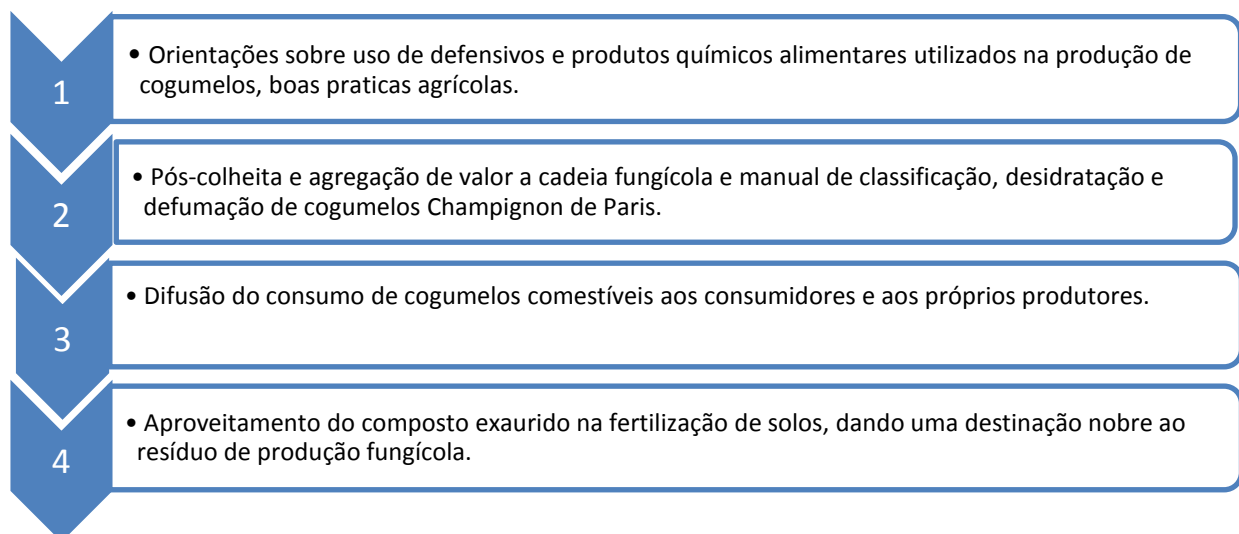
HISTORICO DA PESQUISA

O trabalho com os produtores fungícolas teve inicio no ano de 2008 quando um pequeno grupo de produtores rurais do município de Pinhalzinho solicitou auxilio tecnológico ao Pólo Leste Paulista.

No inicio foram apresentadas orientações sobre uso de defensivos e produtos químicos alimentares utilizados na produção de cogumelos, boas praticas agrícolas e posteriormente um trabalho de um ano e meio de pós-colheita e agregação de valor a cadeia fungícola que envolveu diretamente 26 produtores e resultou em um manual de classificação, desidratação e defumação de cogumelos Champignon de Paris.

Concomitante ao projeto tecnológico ocorreram mais dois projetos, um gastronômico que teve o objetivo da difusão do consumo de cogumelos comestíveis aos consumidores e aos próprios produtores que apesar de estarem na atividade a um longo tempo simplesmente desconheciam as diferentes possibilidades de consumo dos fungos; e o outro de aproveitamento do composto exaurido na fertilização de solos, dando uma destinação nobre ao resíduo de produção fungícola preservando o meio ambiente e gerando renda extra aos produtores com a venda deste material anteriormente descartado sem critérios.

DESCRIÇÃO DA TECNOLOGIA



IMPACTO DA PESQUISA JUNTO AOS PRODUTORES

Em Pinhalzinho/SP existem 38 produtores cooperados da Cooperativa dos Produtores Rurais de Pinhalzinho (Cooprazi) sendo que 15 já a adotaram a tecnologia e 7 estão em fase de implementação. A tecnologia de melhoria na pós-colheita fungícola é destinada a pequenos e médios fungicultores podendo ser adotada a um baixo custo, estima-se que essas tecnologias podem alcançar cerca de 300 produtores espalhados pelo Estado de São Paulo, especialmente na região de Pinhalzinho e Mogi das Cruzes.

IMPACTO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO - ICTI

Há um grande impacto da utilização desses conhecimentos na produção fungícola. Os padrões para classificação são desenvolvidos visando adiferenciação dos cogumelos em graus de qualidade que colaboram para agregação de valor na comercialização. A melhoria da apresentação do produto é um deles, pela uniformidade de características físicas e limitada porcentagem de defeitos, o que estimula a ampliação de mercado.

Outros fatores são, por exemplo, a simplicidade e a facilidade nas transações comerciais decorrente da descrição das categorias de qualidade, ou mesmo o aumento da eficácia das etapas de comercialização (manuseio facilitado, empilhamento, armazenamento, etc), ou da facilidade decorrente para avaliação de preços. O uso de terminologias padronizadas e garantia de qualidade do produto, geram mais opções ao consumidor final, fatores que possibilitam melhoria nos preços para comercialização impactando positivamente o estabelecimento os produtores da atividade.

Esta tecnologia também auxiliou bastante as práticas agrícolas com os ganhos imediatos de capacitação de mão de obra que gerou, trazendo ao mesmo tempo um menor risco e aumento de produtividade.

IMPACTO AMBIENTAL E SOCIAL

Houve um ganho ambiental no sentido da redução do uso de defensivos químicos e aproveitamento dos resíduos de produção especialmente o substrato exaurido (meio de cultura dos cogumelos). Este substrato também pode ser usado (e isso é tema de pesquisa no Polo Regional Leste Paulista) na produção de hortaliças, onde verificam-se altas concentrações de *Trichoderma* spp. microorganismo benéfico as plantas e atualmente muito estudado.

O processo de adoção dos conhecimentos transmitidos também resultou na organização da produção por meio da constituição da cooperativa COOPRAPI (Cooperativa dos produtores rurais de Pinhalzinho-SP) fato bastante importante para melhoria de renda, fixação da mão de obra ao campo e formalização das diversas atividades produtivas nos órgãos competentes.

Sobre os ganhos sociais pode-se ainda indicar a segurança e melhoria das condições de trabalho. O manuseio pós-colheita adequado prolonga a vida útil dos cogumelos e o melhora qualitativamente sendo os produtores melhores remunerados. Além disso, a fabricação de cogumelos desidratados e defumados, e também o aproveitamento de partes menos nobres como os “pezinhos” de cogumelo na fabricação de farinha diversificaram e puderam aumentar os ganhos dos produtores.

PUBLICAÇÕES CIENTÍFICAS RELACIONADAS À TECNOLOGIA

Manual técnico de pós-colheita do cogumelo Champignon de Paris / APRAP (Publicação Interna).

Aproveitamento do composto orgânico oriundo do cultivo de cogumelo na produção de alface. 50 Congresso Brasileiro de Olirecultura 2010.

Livro Receitas de Cogumelo (Em fase de edição e ainda não publicado, provavelmente a CATI realizara a publicação.)

Autoria: Daniel Gomes

