

JFT 6.7.8.2.12

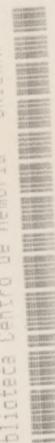
CAMPINAS leva técnica agrícola ao Nordeste. O Estado de São Paulo,  
São Paulo, 16 set. 1972.

# Campinas leva técnica agrícola ao Nordeste



Novas pesquisas buscam os aspectos tecnológicos da produção de cebola

Biblioteca Centro de Memória - UNICAMP



CMUHE029405

## Da Sucursal de Campinas

A Fundação Centro Tropical de Pesquisas e Tecnologia de Alimentos, de Campinas, assinou convênio com o Ministério do Interior, por meio do Grupo Executivo de Irrigação para o Desenvolvimento Agrícola para a prestação de serviços técnicos e fornecimento de informações completas sobre todos os aspectos tecnológicos da produção, industrialização e comercialização da cebola, amendoim, girassol, milho, soja, arroz, banana, coco, mamão, manga e goiaba, nas áreas onde estão sendo implantados projetos de irrigação no Nordeste.

A cebola, principal condimento utilizado pelos brasileiros, e, de um modo geral, pela maioria dos povos, é um dos projetos estudados pela fundação. Os Estados Unidos são, atualmente, os maiores produtores do mundo. A cebola recebeu ali o primeiro impulso para industrialização durante a Segunda Guerra e hoje cerca de 20 por cento da produção norte-americana é industrializada. Desse total, 80 por cento é desidratado.

No Brasil praticamente toda a produção de cebola tem sido consumida ao natural e uma pequena parte apenas é industrializada, como matéria-prima, usada na formulação de produtos alimentícios condimentados. Uma insignificante quantidade é industrializada na forma desidratada. Dados estatísticos têm demonstrado que a produção de cebola atende à demanda do mercado. Estudos foram realizados para incrementar seu cultivo, nas áreas irrigadas do Nordeste brasileiro e o êxito do empreendimento estará na dependência do mercado internacional da cebola.

### PROCESSO

É necessário que a cebola, logo após colhida, passe pela CURA que é essencialmente uma secagem superficial, com a finalidade de aumentar a estabilidade do material, evitando seu brotamento e deterioração. No Rio Grande do Sul, a cura é feita no campo, onde as cebolas ficam até cinco dias, protegidas pelas folhas. Mas em São Paulo, essa prática não é possível, devido às chuvas constantes no período da colheita e, por isso, é feita em galpões.

O transporte internacional de

cebola usualmente é feito por via marítima, em condições frigorificadas à temperatura entre zero e cinco graus centígrados. Temperatura abaixo de menos dois graus provocará o congelamento da cebola e danos ao produto.

Nos Estados Unidos existem cerca de 43 indústrias de alimentos envolvidas no processamento primário do produto, as quais se utilizam de 350 mil toneladas, que correspondem a 13 por cento da produção total daquele país. Somente na forma desidratada o processamento é estimado em 280 mil toneladas.

No Brasil, não existem informações precisas quanto aos dados referentes à industrialização da cebola, mas acredita-se que o total seja insignificante. Duas indústrias de alimentos de porte produzem no Brasil cebola desidratada, porém a maior parte para consumo próprio, como matéria-prima básica no preparo de sopas.

As fábricas norte-americanas adotam vários tipos de embalagem para acondicionamento da cebola desidratada, incluindo vidros, sacos plásticos ou de alumínio, para o varejo. Mas para o mercado atacadista ou de exportação utilizam-se de tambores de fibras de 26 a 55 galões, revestidos internamente de polietileno. Para fins militares, nos EUA têm-se usado latas hermeticas.

### PLANOS PARA FABRICA

Os estudos da Fundação Centro Tropical de Pesquisas concluíram que uma fábrica média, trabalhando em períodos de três turmas diárias de 21 horas, elaborando 50 toneladas de cebola produzirá anualmente cerca de 1.050 to-

neladas de produto desidratado.

O investimento de uma fábrica desse tipo seria de aproximadamente Cr\$ 2.600.000,00.

As indicações gerais para indústrias que pretendam se dedicar à cebola são:

a) estar localizada próxima às áreas que produzam matéria-prima em quantidade e qualidade, o que reduziria a distância para o transporte e possíveis estragos;

b) a questão de resíduos provenientes dos processos de preparação também deve ser analisada, considerando-se que numa fábrica que processe 50 toneladas por dia, cerca de 25 a 30 por cento do total é eliminado como perdas sólidas;

c) deve-se considerar que a fábrica desidratadora de cebola "produz odor ofensivo e, se localizada junto a áreas povoadas, poderá criar problemas de ordem social";

d) considerações devem ser feitas com respeito às circunvizinhanças do terreno onde será instalada a indústria. Condições sanitárias e processamento requerem áreas livres de infestações de insetos, roedores e outras fontes de contaminação.

A produção mundial de cebola praticamente não se alterou desde 1964, girando sempre em torno de 10 milhões de toneladas, anualmente. Os maiores produtores são os Estados Unidos, Índia e Japão, com cerca de 1 milhão de toneladas anuais, seguidos pelo Egito, Espanha e Itália, com mais de 500 mil toneladas cada. O Brasil produz cerca de 300 mil toneladas por ano.

Rio Grande do Sul, São Paulo, Paraná e Pernambuco são os quatro Estados brasileiros maiores produtores de cebola.