

DETERMINAÇÃO DE PERDAS DE VEGETAIS COMERCIALIZADOS NA FEIRA LIVRE DO MUNICÍPIO DE JANUÁRIA-MG E DESTINAÇÃO DADA A SEUS RESÍDUOS

LUANA RIBEIRO DA SILVA¹; ERNESTO FILIPE LOPES²; TAÍS RODRIGUES DA SILVA³; ANTONIO FABIO SILVA SANTOS⁴; RAFAEL VIANA DE SOUZA⁵;

¹ Discente Engenharia Agrícola e Ambiental, IFNMG- Campus Januária, (38) 99244-6230, luanaribeiro02@outlook.com

² Discente Agronomia, IFNMG- Campus Januária, (38) 99247-5543, ernesto-lobes@live.com

³ Discente Engenharia Agrícola e Ambiental, IFNMG- Campus Januária, (38) 99236-7433, tais.mayara@yahoo.com.br

⁴ Docente, IFNMG- Campus Januária, (38) 99149-3413, antoniofab10@yahoo.com.br

⁵ Discente Agronomia, IFNMG- Campus Januária, (38) 99188-2508, rafinhavianas877@gmail.com

Apresentado no
XLVI Congresso Brasileiro de Engenharia Agrícola - CONBEA 2017
30 de julho a 03 de agosto de 2017 - Maceió - AL, Brasil

RESUMO: Objetivou-se realizar na feira livre do município de Januária- MG um levantamento de informações sobre perdas de frutas e hortaliças, bem como as suas causas e o destino final de seus resíduos. Foram entrevistados 20 vendedores escolhidos de forma aleatória utilizando a metodologia de visitação in loco com aplicação de questionário dirigido. As entrevistas foram realizadas no mês de Agosto de 2016. Dos entrevistados, 95% relataram sofrer problema de perda dos produtos, 26,3% afirmam que a alface é o produto que apresenta maior índice de perdas, seguidos de cheiro-verde e tomate (21%), pimentão e banana (15,78%), couve e rúcula (10,5%) e caju, feijão-caupi, goiaba, mamão com 5,26% cada. Observou-se que a principal causa dessas perdas seria o manuseio e acondicionamento incorreto. Quanto à destinação final desses resíduos 89,47% utilizam os restos para a alimentação animal, 15,79% doam e 10,53% jogam em sacos plásticos de lixo para coleta da prefeitura. A partir desse trabalho sugere-se como alternativa para reduzir o volume de perdas um maior investimento do setor publico na estrutura do local, a fim de resolver problemas relacionados à sanitização do local.

PALAVRAS-CHAVE: resíduos sólidos; olerícolas; agricultura familiar.

DETERMINATION OF VEGETABLE PRODUCTS LOSSES MARKETED IN THE STREET MARKET OF THE MUNICIPALITY OF JANUARIA-MG AND DESTINATION GIVEN TO YOUR RESIDUES

ABSTRACT: The purpose of this study was to carry out a survey of fruits and vegetables losses, as well as their causes and the final destination of this residues, at the street market of the municipality of Januária-MG. Twenty randomly merchants were interviewed using the methodology of in-loco visitation, applying a directed questionnaire. The interviews were in August 2016. Of the interviewees, 95% reported wastage problems, 26.3% said that lettuce is the product with the biggest waste, followed by parsley, chives and tomato (21%), pepper and banana (15.78%), cabbage and arugula (10.5%) and cashew, cowpea, guava and papaya with 5.26% each. The mains causes of such losses are the excessive handling and use of improper packaging. Regarding the final destination of these residues, 89.47% use for animal feed, 15.79% donate and 10.53% put in plastic trash bags for collection. From this work it's suggested

as an alternative to reduce the volume of losses, a greater investment of the public sector in the structure of the place, in order to solve problems related to sanitization. **KEYWORDS:** solid waste; vegetables; family farming.

INTRODUÇÃO: A escassez de alimentos em várias partes do planeta seria menos preocupante se os excessivos índices de desperdício fossem diminuídos. O combate à fome é a principal missão entre dezoito metas a serem atingidas neste milênio, conforme ficou estabelecido pela Declaração do Milênio, a qual estabelece o compromisso de todos os países-membro da Organização das Nações Unidas (ONU) com o cumprimento das metas estabelecidas (GONÇALVES, 2005). O Brasil é importante produtor de hortaliças, mas as perdas são igualmente altas. Estima-se que cerca de 35 a 45% destes produtos vegetais são perdidos ou desperdiçados, desde a classificação e seleção das olerícolas na propriedade rural até a sua utilização pelo consumidor final (TOFANELLI et. al., 2009). Correia e Roncado (1997) relatam que a venda de alimentos em feiras, principalmente os de origem animal, pode levar a alterações na qualidade dos produtos, uma vez que esses ficam expostos nas barracas de forma inadequada sem refrigeração e sem proteção contra insetos e partículas presentes no ar. Objetivou-se realizar na feira livre do município de Januária- MG um levantamento de informações sobre perdas de frutas e hortaliças frescas, bem como as suas causas e o destino final de seus resíduos.

MATERIAL E MÉTODOS: A metodologia utilizada foi adaptada da proposta por (SANTOS et. al., 2015). Trata-se de uma pesquisa de campo, descritiva e exploratória, tendo por local a feira livre do município de Januária, localizada no Norte de Minas Gerais, Sudeste brasileiro. O desenvolvimento se deve por meio de pesquisa com formulários que envolvem processos qualitativos e quantitativos para caracterização da feira livre. Conforme Paton (1994), a pesquisa quantitativa facilita a conferência de dados por meio de questões previamente determinadas, e o reflexo de um conjunto extenso de participantes, contribuindo para o entendimento e a utilização de estatística com os dados, enquanto a pesquisa qualitativa estabelece dados minuciosos a respeito de uma aglomeração menor de indivíduos. Os dados desta pesquisa foram coletados na em uma feira-livre, que ocorre aos sábados no CEASA, na área urbana da cidade de Januária. A técnica de pesquisa foi mediante entrevistas diretas com questionários aplicados através de visitas in loco aos feirantes nas barracas. Deste modo a população que integrou a pesquisa, realizada no dia 20 de Agosto de 2016, foi constituída por 20 feirantes escolhidos de forma aleatória no referido local. Os feirantes foram então entrevistados a partir da utilização do instrumento constituído por um questionário semiestruturado aplicado através de visitas in loco nas barracas, com o objetivo de obter as seguintes informações: 1) A incidência de perdas entre os feirantes; 2) As maiores perdas semanais entre as principais frutas e hortaliças comercializadas no local, e 3). O destino final dos resíduos. Após as entrevistas foi realizado o levantamento dos dados obtidos, com o auxílio do programa Microsoft Office Excel 2007 os dados foram expressos em porcentagem.

RESULTADOS E DISCUSSÃO: Dos entrevistados 95% relataram sofrer problema de perda dos produtos. Destes 26,3% afirmam que a alface é o produto que apresenta maior índice de perdas, seguidos de cheiro-verde e tomate (21%), pimentão e banana (15,78%), couve e rúcula (10,5%) e caju, feijão-caupi, goiaba, mamão com 5,26% cada (Figura 1). Observou-se que na referida feira que a principal causa dessas perdas seria embalagens inadequadas, manejo, manuseio e acondicionamento incorretos durante o fluxo de comercialização, corroborando os resultados encontrados por Tofanelli et.al. (2007), que determinando as perdas de frutas frescas na cidade de Mineiros- GO, verificou que a principal causa destas perdas foi o manuseio

inadequado e excessivo destes produtos. Esse elevado índice de alface, pimentão, tomate, banana, cheiro-verde, couve e rúcula, pode ser explicado também, segundo Tofanelli et.al. (2009), pelo fato desses produtos apresentarem um alto índice de perecibilidade e um grande volume de comercialização na referida feira. Quanto à destinação final desses resíduos 89,47% utilizam os restos para a alimentação animal, 15,79% doam e 10,53% jogam essas perdas em sacos plásticos de lixo para coleta da prefeitura, resultados semelhantes foram encontrados por Costa et. al. (2014) que estudando a destinação dada aos resíduos da feira livre do município de Crato no Ceará, verificou que 60% são destinados a alimentação animal e 40% são doados a ONGs da cidade.

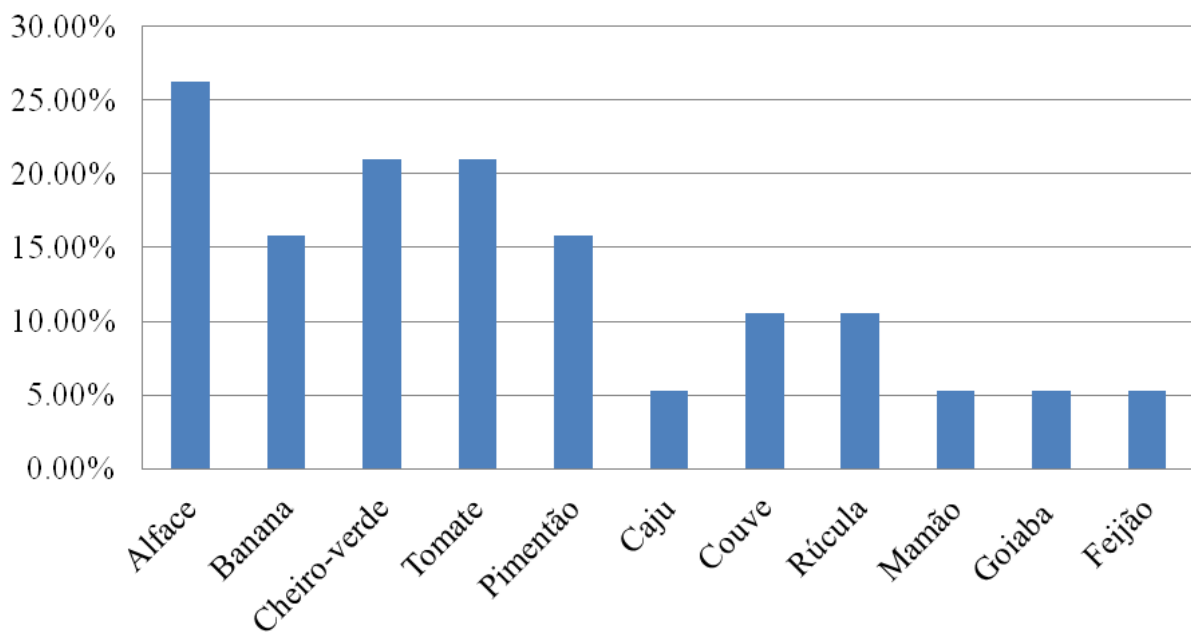


FIGURA 1. Representação percentual das espécies que mais sofrem com perdas na feira do município de Januária-MG.

CONCLUSÕES: Observou-se que as olerícolas, com destaque para as folhosas, apresentam um maior volume de perdas que as frutíferas, isso se deve provavelmente a sua maior fragilidade ao clima e manuseio, e também a sua maior comercialização na feira. Verificou-se também que a maioria dos comerciantes utilizam suas perdas para alimentação animal, o que pode demonstrar também um desconhecimento quanto á técnicas de processamento desse alimento. A partir desse trabalho sugere-se como alternativa para reduzir o volume de perdas um maior investimento do setor publico na estrutura do local onde se realiza a feira a fim de resolver problemas relacionados à sanitização do local, recomenda-se também um trabalho de conscientização aos feirantes sobre a destinação correta dessas perdas e de como evita-las.

AGRADECIMENTOS: Agradeço aos feirantes pela colaboração e paciência, aos colegas de pesquisa pelo auxilio na elaboração desse trabalho.

REFERÊNCIAS:

CORREIA, M.; RONCADA, M. J. Características microscópicas de queijos prato e mussarela e mineiro comercializados em feiras livres da cidade de São Paulo. **Revista de Saúde Pública**, São Paulo, v. 31, n. 3, p. 296-301, jun. 1997.

COSTA M. L. et.al.; Levantamento de perdas de frutas e hortaliças e tratamento de seus resíduos na feira livre do município Crato-CE; **VI Semana de Iniciação Científica da Faculdade de Juazeiro do Norte**. Juazeiro do Norte, 2014

GONÇALVES, B.S. (Coord. e Ed.). O Compromisso das empresas com o combate ao desperdício de alimentos: banco de alimentos, colheita urbana e outras ações. São Paulo: **Instituto Ethos**, 2005. 80p.

SANTOS, F. J.; SANTOS, R.M.; DE ARAÚJO, L. ;Caracterização e respectivo potencial econômico das espécies vegetais comercializadas no município de Pombal – PB; **Congresso Técnico Científico da Engenharia e da Agronomia**. Anais...Fortaleza: 2015

TOFANELLI, Mauro BD et al . Levantamento de perdas em hortaliças frescas na rede varejista de Mineiros. **Hortic. Bras.**, Brasília , v. 27, n. 1, Mar. 2009.

TOFANELLI, Mauro BD et al. Levantamento de perdas em hortaliças frescas na rede varejista de Mineiros. **Horticultura Brasileira**, v. 27, n. 1, p. 116-120, 2009.