

100% SUCO

Nem tudo é suco nas bebidas de frutas

O mercado de bebidas à base de frutas é uma realidade no Brasil. Muitas redes de supermercados já apresentam corredores inteiros destinados a esses produtos e consumidores, de modo geral, tendem a chamar de suco de fruta todas aquelas ofertas. Apesar disso, suco de fruta, propriamente, é apenas aquele que apresenta 100% de suco de fruta em sua composição, excetuando-se as frutas que requerem a diluição de sua polpa. Os demais são bebidas à base de frutas.

Essa definição vem do Decreto 6.871 de 6 de junho de 2009, que regulamenta a lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994. O Decreto prevê que bebidas de frutas só podem ser rotuladas como sucos caso a embalagem contenha 100% de sucos de frutas, salvo as exceções de frutas muito viscosas que necessitam de alguma diluição, como a manga e a goiaba.

Levando em conta esta regulamentação, as categorias mais comuns hoje no mercado são os néctares e as bebidas à base de soja. Nenhuma delas, pela legislação, pode ser denominada suco de frutas, sendo que o rótulo deve informar ao consumidor o exato tipo de bebida que está sendo ofertado. Ainda são poucos os consumidores que têm consciência sobre a diferença entre suco e as demais bebidas de frutas, mas é possível que o esclarecimento sobre os principais grupos de bebidas de frutas disponíveis no mercado – sucos, néctares, refrescos e refrigerantes – venham a agregar valor aos sucos integrais e reconstituídos, principalmente quanto ao

aspecto nutricional. O mercado de sucos integrais e reconstituídos ainda é muito pequeno quando comparado ao de néctares e bebidas de soja.

Para a fruticultura, independente do tipo de bebida de fruta, o crescimento desse mercado pode ser uma alternativa para manter ou ampliar a rentabilidade e a sustentabilidade econômica do setor. Este segmento pode também ser uma opção para algumas hortaliças, como o tomate, que também pode ser comercializado em suco.

O consumo de bebidas de frutas prontas para beber está muito longe do consumo de refrigerantes, por exemplo, mas isso pode ser justamente indicação do potencial de crescimento. De 2007 para 2008, por exemplo, as vendas de suco de frutas expandiram o dobro do mercado de refrigerantes, segundo a Associação Brasileira das Indústrias de Refrigerantes e de Bebidas Não Alcoólicas (Abir). Tem de ser levado em consideração ainda que esse dado da Abir reflete somente os sucos e os néctares de frutas prontos para beber, não abrangendo bebidas de frutas em geral representadas pelas polpas, refrescos, refrigerantes e os sucos em pó.

É neste cenário que se apresenta esta *Matéria de Capa*. O objetivo é avaliar o mercado de bebidas de frutas e seu potencial para elevar a demanda junto ao segmento agrícola. Busca-se também evidenciar a diferença entre sucos e demais bebidas à base de frutas.



SUCOS SÃO OS QUE CONTÊM BASICAMENTE FRUTA

Porcentagem mínima de polpa/suco das principais bebidas de frutas pesquisadas pela Hortifruti Brasil, conforme previsto no Decreto nº. 6.871 de 4/6/2009

Fruta	Suco	Néctar	Refrescos	Refrigerantes
	% de polpa de fruta			
Uva	100%	30%	30%	10%
Manga	60%	40%	20%	5%
Mamão	60%	35%	20%	5%
Melão	100%	30%	20%	5%
Banana	*	30%	20%	5%
Laranja	100%	30%	30%	10%
Maçã	100%	30%	25%	5%
Frutas em geral	100%	30%	20%	até 10%

Fonte: Decreto nº. 6.871 de 4/06/2009

* O percentual de suco de banana não está especificado na legislação e por se tratar de uma fruta tropical e viscosa, pode apresentar um potencial de suco inferior a 100% da fruta.

OUTRAS BEBIDAS

As demais bebidas de sucos apresentam, principalmente, diluição em água ou leite de soja.

incipais bebidas de frutas

100% SUCO

Os sucos naturais apresentam 100% de suco na sua composição, salvo sucos de frutas muito viscosas.



SUCOS X NECTARES X REFRIGERANTES

> SUCO

Definição: bebida não-fermentada, não-concentrada (com exceção dos casos a seguir especificados) e não diluída em água, destinada ao consumo. É obtido da fruta madura e sadia, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Para mais de uma fruta processada, a nomenclatura correta é sucos compostos ou *blends*.

Adição de açúcar e componentes químicos: é permitida a adição de açúcar, desde que mencionado no rótulo "adoçado". É proibida a adição de aromas e corantes artificiais.

Classificação dos sucos:

Tropical: os sucos tropicais têm uma legislação específica e são bebidas obtidas pela dissolução em água potável da polpa de fruta de origem tropical. Os sucos de açaí, cupuaçu e manga são exemplos de sucos tropicais obtidos através da polpa da fruta. No entanto, sucos de caju, maracujá e abacaxi deverão ser obtidos sem dissolução em água. Os teores de polpas de frutas utilizados na elaboração do suco tropical deverão ser superiores aos estabelecidos para o néctar das respectivas frutas.

Integral: O único suco industrializado 100% suco de fruta é o que contém no rótulo a denominação Suco Integral. Esse se encontra na concentração original de suco extraído da fruta, sem adição de água e açúcar.

Desidratado: O desidratado é o suco no estado sólido, obtido pela desidratação do suco integral e, no geral, mantidos os teores de sólidos solúveis originais do suco integral. A bebida em pó só pode ser considerada suco se não contiver aromatizantes químicos.

Reconstituído: é o suco obtido pela hidratação do suco concentrado ou desidratado e deve manter os teores de sólidos solúveis originais do suco integral ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco.

> NÉCTAR

Definição: bebida não-fermentada, obtida da diluição em água potável da parte comestível do vegetal ou de seu extrato. A diferença básica é que o néctar não tem a obrigatoriedade de conservar todas as características originais de um suco natural de fruta.

Adição de açúcar, corantes e aromatizantes: é permitido somente açúcar.

% mínimo de suco: a porcentagem de polpa de fruta presente no néctar é fixada pelo Regulamento Técnico aprovado pela Instrução Normativa nº 12 de 2003, que estabelece Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ). Quando a fruta não tem especificação mínima de polpa na normativa, considera-se que o néctar de determinada fruta deve conter no mínimo 30% da respectiva polpa, ressalvado o caso de fruta com acidez ou conteúdo de polpa muito elevado ou sabor muito forte e, neste caso, o conteúdo de polpa não deve ser inferior a 20%.

> REFRESCOS & REFRIGERANTES

Definição: refresco ou bebida de fruta ou de vegetal é a bebida não-fermentada, obtida pela diluição, em água potável, do suco de fruta, polpa ou extrato vegetal de sua origem, com ou sem adição de açúcares. Os refrescos são diferentes dos refrigerantes com frutas e contém uma quantidade de suco maior, porém inferior aos néctares. Além disso, o refrigerante é a bebida gaseificada.

Adição de açúcar, corantes e aromatizantes: é permitido.

% mínimo de suco em refrescos: os refrescos de frutas, no geral, apresentam uma quantidade entre 10% e 20% de suco da fruta. O refresco com menor conteúdo de suco é o refresco de limão ou limonada, com no mínimo 5% em volume de suco de limão.

% mínimo de suco em refrigerantes: o conteúdo varia de 2% a 10% de suco de fruta. A soda limonada ou refrigerante de limão deverá conter, obrigatoriamente, no mínimo 2,5% em volume de suco de limão.

Fonte: Decreto nº 6.871, de 4/06/2009
Disponível em: www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2009/Decreto/D6871.htm

O VALOR NUTRICIONAL DOS SUCOS E NÉCTARES É O MESMO DA FRUTA DE ORIGEM?

Quanto menor a quantidade de polpa de fruta presente na bebida, menor o seu valor nutricional. Os sucos, do ponto de vista nutricional, são mais ricos que os néctares, que possuem quantidades menores da fruta em sua composição. Em último lugar, encontram-se os refrescos e os refrigerantes com sucos de frutas.

Para produzir uma bebida de boa qualidade, é preciso que a matéria-prima utilizada também seja de alta qualidade. Não importa quão bom seja o processo, se ele iniciar com uma fruta de qualidade ruim, o suco ou néctar produzido será de baixa qualidade. A qualidade das frutas depende principalmente do seu estágio de maturação, que inclui concentração de açúcar (*brix*), acidez, teor de amido, cor, sabor e firmeza.

A vida útil das bebidas de frutas é influenciada por diversos fatores, entre eles o desenvolvimento de microorganismos deteriorantes, reações enzimáticas e outras reações químicas que comprometem a qualidade organoléptica (sensoriais) do produto, além de diminuir a qualidade nutricional.

Além da matéria-prima, o suco é influenciado pelas mudanças que ocorrem durante o seu processamento, especialmente quando o suco é concentrado ou tratado a altas temperaturas.

Entre os sucos de fruta, os cítricos são os mais conhecidos e apresentam alto teor de ácido ascórbico (vitamina C). As vitaminas são substâncias orgânicas necessárias em pequenas quantidades, mas indispensáveis ao organismo. Os sucos recém-preparados usualmente tem um conteúdo de vitamina C similar ao da fruta original. Esta vitamina, contudo, é sensível ao oxigênio,

calor e luz. Dessa forma, o processamento e armazenamento dos sucos industrializados podem levar a perdas no conteúdo de vitamina C.

A quantidade de carotenóides nos sucos de frutas, em geral, é pequena e varia de acordo com o tipo de fruta. Sucos de acerola, uva e tangerina, no entanto, fornecem quantidades de carotenóides que podem ser consideradas significativas do ponto de vista nutricional. Alguns carotenos são precursores da vitamina A. Além disso, possuem função antioxidante no organismo, o que os associa à proteção contra doenças degenerativas e cardiovasculares. Os seres humanos são incapazes de sintetizar esses compostos e, por isso, é importante o consumo de fruta e vegetais que contenham carotenóides. Esses compostos, contudo, são facilmente degradados pela ação do calor, luz e oxigênio, sendo necessários cuidados no processamento e armazenamento das bebidas de frutas.

No geral, as frutas são fontes de substâncias antioxidantes como antocianinas, fenóis e outros compostos flavonóides. Esses compostos podem agir independentemente ou em combinação com ação anticancerígena ou como agentes cardioprotetores por uma grande gama de mecanismos. Entretanto, a degradação desses compostos pode ocorrer durante o processamento e estocagem dos sucos e néctares.

O nível de sais minerais dos sucos apresenta diferenças significativas quando comparado com o da fruta original, pois esses constituintes estão associados com o material da parede celular das frutas. O componente inorgânico encontrado em maior quantidade nos sucos é o potássio (a maioria dos sucos contém entre 120-180 mg/100 ml). O potássio e o cálcio estão presentes em maior quantidade nos sucos cítricos e na maçã. Os sucos podem ainda conter elementos como ferro, cobre, zinco e magnésio, mas em quantidades muito pequenas e não significativas do ponto de vista nutricional.

O conteúdo de fibras, no geral, é menor no suco do que nas frutas, principalmente no caso em que as frutas são consumidas com a casca. As fibras desempenham papel importante no funcionamento do organismo.



Tomate Pizzadoro



Satisfação total

"Tomate Pizzadoro, tudo de bom! Estou muito satisfeito com o tomate, desde o desenvolvimento inicial até o ponteiro. É um tomate com um excelente padrão de frutos e pós-colheita. É a preferência dos compradores e ele se vende sozinho. Resumindo em poucas palavras: "satisfação total."

Luciano Jardim
São Pedro do Turvo - SP



O mercado brasileiro de sucos e néctares prontos para beber está em franca expansão, acompanhando a tendência mundial de consumo de bebidas saudáveis, convenientes e saborosas. Segundo a Associação Brasileira das Indústrias de Refrigerantes e de Bebidas Não Alcoólicas (Abir), em 2008 somente o setor de sucos e néctares de frutas prontas para beber faturou US\$ 1,9 bilhão com a venda de 476 milhões de litros. Isso representa aumento de 11% tanto da receita quanto do volume de 2007 para 2008.

Os sabores mais comercializados são uva, pêssego e laranja, segundo a Abir. Os produtos *light* e *diet*, segundo estimativa anual da Associação com base nos dados de janeiro a maio, é que em 2009 esses produtos representem somente 7,4% do mercado, menos que 11,1% de 2005.

Segundo o relatório da Abir "Consumo de todas as bebidas comerciais 2002-2007", disponível no site da instituição, as projeções de crescimento são otimistas para os próximos anos devido à publicidade e ações promocionais crescentes. O consumo em bares e restaurantes deve crescer apoiado na forte distribuição de grandes empresas que também estão entrando nesse mercado. A proibição de consumo de refrigerantes em escolas de Santa Catarina, Rio de Janeiro e

Paraná também deve elevar o consumo de sucos no médio prazo.

Segundo o mesmo relatório da Abir, o mercado de alimentos líquidos é atualmente marcado pelo dinamismo do setor, com grande crescimento de consumo nas principais regiões consumidoras tanto no Brasil quanto no mundo. Além disso, existe grande diversificação de produtos, bem como o acirramento da disputa por participação de mercado, caracterizando uma crescente concorrência no setor, embora com características específicas para as diferentes categorias de bebida.

Apesar do crescimento do mercado de bebidas não-alcoólicas, esse aumento ocorreu primeiramente por um forte crescimento das águas, refrigerantes, néctares e bebidas à base de soja. O consumo de néctares, em especial, vem crescendo a taxas significativamente maiores que as de suco. Isso se deve ao fato de que muitos consumidores não sabem diferenciar néctar do suco no momento da escolha, ou seja, não sabem que estão adquirindo um produto com menos fruta e maiores quantidades de água e açúcar que o suco propriamente. Além disso, o preço dos sucos é superior ao do néctar. Por esses fatores, a demanda por fruta não cresce tanto quanto ocorreria se o destaque no merca-

PRINCIPAIS SABORES DE SUCOS/NÉCTARES PRONTOS PARA BEBER (%)

Sabor	2005	2006	2007	2008	2009*
Uva	21,90	23,20	21,40	21,40	22,20
Pêssego	13,20	12,80	12,50	12,10	12,60
Laranja	11,40	11,50	9,60	9,60	10,00
Maracujá	8,40	8,70	7,90	8,10	6,40
Manga	7,40	7,50	6,90	6,90	6,90
Morango	4,40	4,30	4,10	4,20	3,50
Abacaxi	2,60	2,40	2,30	2,30	2,30
Outros Sabores	30,80	29,50	35,30	35,60	36,10
Total	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
Regular X diet/light (%)					
Regular	88,90	90,50	91,40	92,30	92,6
Diet/Light	11,10	9,50	8,60	7,70	7,4
Total	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
VOLUME TOTAL DE VENDAS (MILHÕES DE LITROS)					
Total	336,89	388,47	429,39	476,35	457,30

*Estimativa

Fonte: ABIR

NÉCTARES DE FRUTAS

do de bebidas fosse o suco em vez do néctar.

De qualquer forma, é preciso reconhecer que o processamento da fruta ainda é um nicho de mercado quando comparado a outros destinos da fruta – a citricultura paulista é uma exceção, destinando entre 80% e 90% da sua produção para o mercado de suco. E mesmo o crescimento expressivo do consumo nacional de bebidas de frutas nos últimos anos, por si só, ainda não foi suficientes para motivar aumento da área de frutas no País. O setor, aliás, no geral, deve retrair a área em 2009 por conta dos fracos crescimento e rentabilidade das exportações de fruta *in natura* em 2008.

Para dinamizar a comercialização das frutas para o processamento de suco é importante avaliar os principais agentes atuantes nessa cadeia. Normalmente, a indústria que processa a fruta não é a mesma que embala e adiciona a marca para comercializar o suco no varejo. As marcas mais conhecidas de sucos no mercado doméstico adquirem o suco da fruta de uma empresa primária de transformação. As Agroindústrias de Transformação Primária comercializam o suco de fruta para vários segmentos da indústria de alimentos e bebidas (sucos prontos, indústria láctea, indústria de sorvetes, indústria de refrigerantes e outras bebidas, indústria de confeitos e outras).

De acordo com o Instituto Brasileiro de Frutas (Ibrafi), o setor de frutas processadas de transformação primária e secundária é composto atualmente por cerca de 300 empresas (mercado formal). Essas empre-

sas geram aproximadamente 34.000 postos de trabalho nas atividades industriais e 118.200 no segmento agrícola do setor. Quase metade delas (48,2%) estão na região Nordeste, 32,7% no Sudeste, 8,3% no Sul, 5,9% no Centro-Oeste e 4,8% das empresas estão no Norte do Brasil.

As principais indústrias de alimentos que engarrafam o suco e comercializam com o varejo são Del Valle, Minute Maid (Suco Mais), Kapo e Skinka. Essas empresas são responsáveis por 50% das vendas de suco/néctar pronto para beber no País.

PRINCIPAIS CONSIDERAÇÕES SOBRE AS DEMAIS BEBIDAS À BASE DE FRUTAS

> SUCO EM PÓ

O maior consumo de bebidas à base de frutas é em pó. A Abir estimou um consumo de 24,5 litros por pessoa em 2007. Produto mais acessível ao consumidor brasileiro pelo seu custo, é previsto um aumento da participação dele no mercado em 2009 devido ao enfraquecimento da economia brasileira. 85% das famílias brasileiras consomem sucos em pó, particularmente as famílias de classe média e baixa na região Nordeste. O sabor laranja é o mais demandado neste segmento. A marca mais conhecida é TANG, da Kraft Foods.

> SUCO CONCENTRADO

Este mercado vem perdendo participação para os sucos em pó e a tendência é de estabilidade nos próximos anos. Produto também relativamente acessível à população, com um consumo 9 litros por pessoa em 2007. A marca mais conhecida é Maguary (Kraft Foods). Maracujá, caju, laranja e uva são os mais populares entre os consumidores.

> REFRESCOS (bebidas à base de soja)

O crescimento progressivo deste segmento deve-se às bebidas à base de soja, que os consumidores a qualificam como bebidas saudáveis e de qualidade. Novas águas saborizadas vieram à tona, conduzidas principalmente pela Coca-Cola (Aquarius). O consumo médio per capita de refrescos à base de fruta é de 2 litros/ano. A marca ADES continua na liderança das bebidas à base de soja, mas outras marcas também têm conquistado o mercado.

Fonte: Relatório da ABIR - Consumo de Todas as bebidas comerciais 2002-2007 (10/09/2009)



CONSUMIDOR: OLHO VIVO NO RÓTULO!

O Brasil é conhecido internacionalmente como grande produtor de frutas por apresentar condições de clima e solo favoráveis. No entanto, o consumo de bebidas à base de frutas ainda é baixo no País, apesar de estar crescendo significativamente nesta década.

Nos últimos anos, bebidas foram, notadamente, um dos segmentos industriais que mais se organizou para atender às novas condições de consumo. Entre as transformações que ocorreram no perfil do consumidor, destacam-se a maior preocupação com a saúde – estimulada pelo maior acesso a informação e aumento de estudos científicos associando alimentação e saúde –, mudanças dos indicadores de distribuição de renda, crescente preocupação do consumidor com a segurança do alimento e busca por conveniência.

Apesar de tradicionalmente os brasileiros preferirem sucos preparados na hora do consumo, a urbanização aliada ao ritmo de vida acelerado abrem espaço para sucos e néctares de frutas prontos. Com a globalização da indústria de alimentos, a oferta por sucos de qualidade e variedades tem expandido visivelmente. Além disso, a tendência mundial de consumo de alimentos saudáveis que oferecem saúde, conveniência, inovação, sabor e prazer favorecem o crescimento do mercado de bebidas não-alcoólicas como os sucos e os néctares de frutas.

No entanto, pode-se observar através de pesquisas, que os consumidores não têm

ciência dos diferentes teores de polpa de fruta presentes no suco e no néctar, em refrescos e bebidas à base de soja. O conjunto de bebidas de frutas é conhecido por grande parte dos consumidores apenas como “suco”.

A dissertação de mestrado de Alessandra Carvalho Ferrarezi, da Unesp de Araraquara (SP), de 2008 indica esse desconhecimento. O estudo analisou o comportamento de consumidores de sucos e néctares de laranja em Araraquara (SP). A constatação é que os consumidores reagiram mais positivamente ao termo “néctar”, associando néctar a um produto “puro”, “mais puro” ou que continha “a melhor parte da fruta”, ou seja, o contrário do que está descrito na legislação. A mesma pesquisa revelou também que as informações mais consultadas na embalagem são as datas de fabricação e de validade. Além disso, a marca, o preço e o sabor são os fatores mais importantes na decisão de compra do produto. Assim, o tipo de bebida (suco ou néctar) apresentou, no estudo, pouca importância, sugerindo que os consumidores participantes da pesquisa desconheciam a diferença entre néctar e suco de fruta pronto para beber.

Apesar do franco crescimento das vendas de bebidas à base de frutas, o consumo per capita do brasileiro ainda é baixo quando comparado ao de cidadãos de outros países ou ao consumo de refrigerantes no Brasil mesmo. Segundo estimativas da Abir, o consumo per capita anual de suco e néctares prontos para consumo foi de 2,5 litros em 2008 no País. Apesar de o Brasil ser o terceiro maior produtor mundial de frutas, o brasileiro não tem tradição no consumo de sucos de frutas industrializados.

O preço, certamente, é um fator importante na análise de decisão de compra do consumidor. Em 2009, com o enfraquecimento da economia nacional e o aumento de desemprego, o segmento de bebidas à base de frutas mais afetado foi o de sucos/néctares. Segundo a Abir, as vendas destes produtos de fevereiro a maio de 2009 recuaram em torno de 3% em relação ao mesmo período do ano anterior, ao passo que o mercado de sucos em pó deve crescer neste ano.

Segundo a Abir, a estratégia para ampliar o mercado de sucos é o apelo à “vida saudável”. Além disso, a entidade aposta que o mercado de frutas tropicais é um dos segmentos menos explorados e que tem maior potencial de expansão nos próximos anos.



SOBRA FRUTA E FALTA SUCO NO PAÍS!

É difícil acreditar que temos fruta sobrando nas roças e falta de produto para indústrias. De acordo com engarrafadoras de suco consultadas pela **Hortifruti Brasil**, o número de empresas processadoras de polpa de fruta não é suficiente para atender à demanda da indústria de alimentos com qualidade e regularidade e, muitas vezes, estas empresas têm de processar o suco ou importar a polpa. Além disso, a irregularidade de fornecimento da polpa para as indústrias de alimentação ainda é um dos principais gargalos para essas empresas planejarem suas vendas.

É importante destacar também que um dos néctares mais consumidos (pronto para beber) no País é o sabor pêsego. Na maioria das vezes, a polpa é importada pela falta de fornecedores domésticos. O questionamento pertinente neste caso é se os consumidores brasileiros de fato preferem o suco de pêsego ou se a oferta de produtores externos de polpa de pêsego é que estimulam engarrafadoras a manter elevada a oferta deste sabor.

Outro ponto importante é a estrutura tributária sobre as bebidas de frutas. Segundo a legislação do Imposto de Produtos Industrializados (Decreto 6.006/2006, ver Seções II e IV), os sucos e as bebidas de frutas à base de soja e leite são isentos de IPI, enquanto sobre os néctares incidem 5% de alíquota. Já o PIS/Cofins, cobrados sobre o lucro das empresas, de acordo com as leis 10.833/2003 e 10.925/2004, para bebidas de frutas apresentam alíquotas de 1,65% de PIS e de 7,6% de Cofins. Quanto ao ICMS, depende de cada estado. A desoneração dos estados produtores sobre a cadeia de bebidas à base de frutas, com especial atenção à categoria de sucos, seria um estímulo para este segmento.

A tendência é de que o mercado de sucos prontos, néctares e de bebidas de soja continue crescendo a níveis expressivos. Assim, o produtor agrícola deve estar atento a este canal de comercialização para se beneficiar de tal crescimento.

Projeções da Abir apontam que, em 2012, o mercado de sucos e néctares pode chegar a 700 milhões de litros, com o mesmo volume sendo estimado para bebidas à base de soja, totalizando 1,4 bilhão de litros. Isso representa cerca de 600 milhões de litros acima do mercado atual, estimado em 800 milhões de litros (4,5 litros per capita ano). Mesmo com essas previsões do aumento no volume total, o consumo per capita do brasileiro ainda será somente de 7 litros, – para este cálculo, considera-se a estimativa do IBGE de que em 2012 seremos 200 milhões de brasileiros.

A mensagem principal desta matéria é que a fruticultura nacional pode encontrar no mercado de bebidas de frutas, especialmente no segmento de sucos, um reforço importante o para o escoamento da produção. O principal gargalo é ampliar e fortalecer as principais processadoras de polpa no País e conectá-las às engarrafadoras. As empresas de polpa são as principais parceiras do setor produtivo para impulsionar o consumo de sucos e bebidas a base de fruta.

A pergunta que se faz ao setor é: quais serão as frutas ou polpas demandadas pelos nossos consumidores? A expectativa é de que sejam as que produzimos em larga escala e que possibilitem ao segmento agrícola um canal alternativo de comercialização. Quanto ao consumidor, a expectativa é possam adquirir um produto de melhor qualidade nutricional, ou seja, que aumentem a escolha pelo suco 100% fruta. ■

Consumo brasileiro de refrescos de frutas, sucos & néctares e bebidas à base de soja (em milhões de litros)

