

O AQUECIDO DOS VEGETAIS

Brasil tem grande potencial para

É crescente a demanda no Brasil por alimentos práticos, de fácil preparo e, ao mesmo tempo, nutritivos e saborosos. Nesse contexto, o segmento de vegetais congelados apresenta forte potencial de expansão no mundo todo. A procura por esses alimentos, já relativamente populares no Brasil, tem se fortalecido nos últimos anos, à medida que o ritmo de vida acelerado, sobretudo nos grandes centros urbanos, limita o tempo dedicado às refeições.

Estudo realizado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) em parceria com a Escola Superior de Propaganda e Marketing (ESPM), em 2008, apontou que o tempo de preparo dos alimentos em casa, que antes era de 150 minutos diminuiu para 15 minutos. Assim, qualquer alimento que requeira mais tempo de preparo tem seu potencial de consumo reduzido no País.

Dados da Pesquisa de Orçamentos Familiares (POF), do IBGE, apontam no mesmo sentido. Segundo essa apuração, o consumo de hortaliças *in natura* nos lares diminuiu entre 2002 e 2008. Dentre as hortaliças (batata, cenoura, cebola e tomate), a batata, a mais consumida nos lares brasileiros em termos de quilos por pessoa, apresentou a maior queda. De acordo com a POF, em 2002, o consumo do produto *in natura* era de 6,56 kg/pessoa no lar e, em 2008, de 5,60 kg/pessoa.

Paralelamente ao interesse (ou necessidade) de alimentos de fácil preparo no lar, cresce também o setor de *food service*. No Brasil, esse termo norte-americano pode ser traduzido como Serviços de Alimentação e representam as refeições servidas no local de trabalho, de lazer, em hotéis e em hospitais entre outros.

Ainda segundo dados da POF, as despesas com alimentação fora do domicílio (população urbana e rural) passaram de 24,1% para 31,1% dos gastos totais com alimentação da família entre 2002 e 2008. Considerando-se somente a população urbana, o gasto com alimentação da família fora do domicílio passou de 25,7% para 33,1% do



MERCADO CONGELADOS

expandir a indústria nacional



total no mesmo período, representando aumento de um quarto para um terço em seis anos.

Os vegetais congelados são atraentes também para empresas de *food service*, já que requerem menor espaço para armazenamento e proporcionam economia de mão de obra no preparo e padronização quanto ao tamanho e qualidade dos produtos oferecidos. No mundo todo, o mercado de comida congelada é o segmento de alimentação que mais cresce e, no Brasil, também tem sido um dos que mais se beneficiam da melhora econômica recente do País, contabilizando ótimos índices de crescimento e faturamento. Isso representa aumento na participação relativa dos vegetais congelados nas ofertas do varejo, que ganham paulatinamente mais espaço nas gôndolas dos supermercados. Ainda assim, o consumo brasileiro é baixo frente aos padrões internacionais, evidenciando notável potencial de expansão nos próximos anos.

Um dos vegetais congelados que se destacam em todo o mundo é a batata pré-frita congelada, importante acompanhamento de lanches e de pratos rápidos, atingindo fatia considerável do mercado. Esse produto é bastante difundido em redes de *fast food*, o que favorece ainda mais o avanço do seu consumo. Atualmente, além da batata, destacam-se entre os congelados o brócolis, a ervilha, cenoura, vagem, couve-flor e o milho doce. A distribuição desses vegetais se concentra nos grandes centros urbanos devido tanto à pouca disponibilidade de tempo para o preparo das refeições quanto à maior presença de *food service*, restaurantes e grandes redes de supermercados.

É importante observar que muitos vegetais congelados são importados, com destaque para a batata pré-frita congelada. Isso é um indicativo de oportunidade para que a indústria nacional se volte para esse segmento, que representaria mais uma alternativa de escoamento da produção hortifrutícola. É neste contexto que a *Matéria de Capa* desta edição da **Hortifruti Brasil** aborda o tema, dando maior ênfase à batata pré-frita congelada.



CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS POR CONGELAMENTO

O congelamento é um dos métodos mais antigos e mais utilizados de conservação de alimentos no mundo todo. Garante a preservação de sabor, textura e valor nutritivo dos alimentos, favorecendo a sua comercialização. Sob baixas temperaturas, micro-organismos não podem crescer, as reações químicas são reduzidas e as reações metabólicas celulares ocorrem de forma bem mais lenta, garantindo a manutenção da qualidade e o prolongamento da vida de prateleira.

No entanto, a qualidade do produto *in natura* destinado ao congelamento é fundamental na determinação das características do produto final. De acordo com estudo da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO/ONU), publicado em 2005, a qualidade, a segurança e o valor nutricional dos produtos congelados são melhores quando as matérias-primas utilizadas são de alta qualidade. Além disso, devem ser empregadas boas práticas de fabricação e os produtos devem ser transportados e mantidos de acordo com as temperaturas especificadas.

Após a colheita, os vegetais são enviados diretamente para o processo de congelamento, que envolve a redução da temperatura do produto geralmente a -18°C ou menos. Nesse processo, o estado físico do alimento é alterado quando a energia é removida por arrefecimento abaixo da temperatura de congelamento.

A indústria de vegetais congelados cresceu nos países desenvolvidos, sobretudo, após o advento de métodos para branqueamento e processamento em 1940, que permitem a melhor conservação das vegetais tanto em relação à qualidade quanto ao valor nutricional. O branqueamento é um tratamento térmico aplicado em vegetais frescos, antes do congelamento, e tem a finalidade de inativar enzimas que poderiam provocar deterioração na cor, sabor, textura e nutrientes durante a estocagem. Também reduz o número de micro-organismos, remove ar dos tecidos e torna o alimento mais compacto. Essa técnica é bastante simples e consiste em mergulhar os vegetais em água fervente (branqueamento por imersão) ou tratá-los com vapor (branqueamento por vapor) e, em seguida, submetê-los a rápido resfriamento, até que sejam congelados.

Somente após o desenvolvimento dessas técnicas de conservação, os vegetais congelados ganharam forte apelo tanto no varejo quanto no setor de serviços de alimentação.

0000 CRAQUE VOLTU

SUMIGUARD[®]
500 WP

10

ATENÇÃO

Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade.

CONSULTE SEMPRE UM
ENGENHEIRO AGRÔNOMO.
VENDA SOB RECEITUÁRIO
AGRONÔMICO.



Arysta LifeScience

A Arysta escala novamente o *Procimidona* para derrotar o Mofo Branco.*

Convocamos o Sumiguard para uma nova etapa de proteção da sua lavoura. Nosso time de especialistas sabe o que você precisa para garantir bons resultados. Com o Sumiguard você faz bonito no campo.

*Conforme bula do produto.

- Ação sistêmica e residual.
- Preventivo e curativo.
- Flexibilidade de uso.*

SUMIGUARD[®]
500 WP

www.arystalifescience.com.br



Arysta LifeScience

VANTAGENS DOS VEGETAIS CONGELADOS

Segundo pesquisa realizada em 2010 pelo Instituto de Pesquisa de Alimentos, coordenado pela *Birds Eye* (empresa multinacional do ramo de alimentos congelados), aproximadamente 45%, ou seja, quase a metade dos nutrientes mais importantes dos alimentos é perdido no período entre a compra e o consumo dos vegetais frescos. Em geral, os consumidores adquirem os vegetais de uma a duas semanas antes de consumi-los, o que se soma ainda aos dias de exposição nas prateleiras dos supermercados. Estudos mostram que 16 dias após a colheita, por exemplo, as ervilhas perdem 15% do total de seus nutrientes, a cenoura, em torno de 10% e o brócolis e a couve-flor perdem até 25% no mesmo período. Já o “desgaste” dos vegetais congelados é bem menor, tendo em vista que são inseridos no processo de congelamento logo depois de colhidos.

Para o produtor, indústria e distribuidor, o congelamento pode contribuir com a agregação de valor ao produto *in natura*, produção e distribuição mais racionais, redução de perdas durante o armazenamento e economia com transporte, manipulação e acomodação do produto nas prateleiras. Além disso, em alguns casos, os resíduos provenientes do processamento dos vegetais, como cascas e pedaços desprezados podem ser reaproveitados na elaboração de outros alimentos, na adubação de lavouras e na alimentação de animais.

Na busca crescente da satisfação do consumidor, agentes envolvidos no ramo dos vegetais congelados se beneficiam, procuram agregar, cada vez mais, valores aos produtos, incorporando atributos de qualidade, diferenciação e utilização de embalagens mais adequadas às características do produto e mais atrativas para os consumidores, tornando, desta forma, as atividades de vegetais mais dinâmicas, eficientes e lucrativas.



VANTAGENS DOS VEGETAIS CONGELADOS EM COMPARAÇÃO COM O PRODUTO *IN NATURA*

Praticidade

Maior praticidade no preparo, reduzindo significativamente o tempo despendido

Qualidade

O congelamento favorece a manutenção das características sensoriais e nutricionais

Zero desperdício

Praticamente não há desperdício com partes estragadas, como ocorre com as hortaliças *in natura*

Segurança

Maior segurança na aquisição de hortaliças limpas e embaladas

Durabilidade

Possibilidade de compra de alimentos mesmo estando fora da época, visto que o congelamento permite largo período de armazenamento

Rastreabilidade

Maior facilidade em conhecer a procedência do produto, visto que há sempre uma marca vinculada

**Quer maior Brix, Viscosidade e Cor?
Tá na mão.**



Os tomates Rio Vermelho, Paranaíba e Paraná garantem alto balanço de qualidade, maior produtividade e tolerância às doenças, além de excelente sabor, viscosidade e cor incomparáveis. Tomate de qualidade é tomate Eagle.



MERCADO DOS VEGETAIS CONGELADOS NO BRASIL

Além do mercado de batatas pré-fritas, o Brasil também apresenta índices crescentes na produção e consumo de outros vegetais congelados. Em busca de uma maior praticidade, uniformidade e maior tempo de armazenagem, os consumidores também estão direcionando suas preferências para tais produtos. Com isso, a produção brasileira de vegetais congelados cresce cada vez mais, conforme dados da Pesquisa Industrial Anual (PIA), realizada pelo IBGE.

A Pesquisa Industrial Anual (PIA), realizada pelo IBGE, proporciona boa mensuração do crescimento do mercado de vegetais congelados no Brasil.

Nesses dados, observa-se crescimento de 320% na produção de 2003 a 2008. Apesar do recuo em 2009, provavelmente devido aos efeitos do baixo crescimento brasileiro naquele ano, a tendência segue positiva, em linha com o avanço do poder de consumo do brasileiro.

Esse movimento é evidenciado também pelo montante gasto com esses produtos. Segundo pesquisas do *Euromonitor International*, a quantia anual gasta com a compra de vegetais congelados no varejo por habitante do Brasil dobrou de 2002 a 2007, enquanto que o dispêndio com vegetais *in natura* permaneceu

constante.

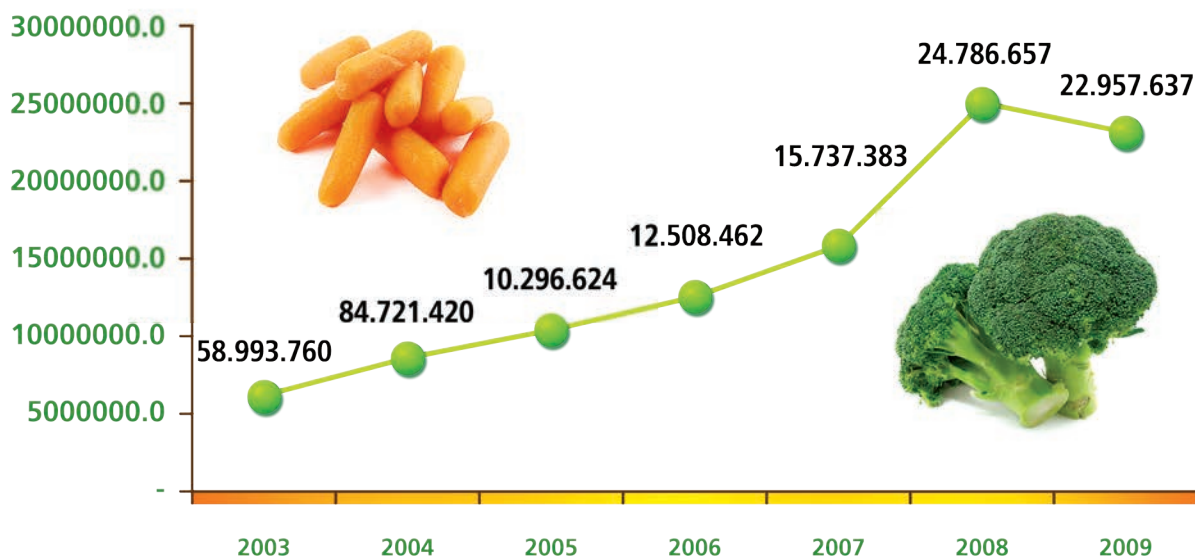
No mesmo sentido, dados da consultoria Nielsen mostram que o crescimento das compras de vegetais congelados no País, em peso, exceto a batata, foi de 52% entre 2008 e 2010.

Quanto às importações de vegetais congelados, embora o predomínio ainda seja de batatas, com mais de 90% do total, ganha destaque também o segmento de ervilhas, com alto crescimento nos últimos anos. No último triênio, por exemplo, o total gasto com importação foi 65% superior aos três anos anteriores.

Nos últimos três anos (2010 a 2012), excetuando-se batata e ervilha, também entraram no Brasil o equivalente a quase US\$ 7 milhões de outros vegetais congelados, com destaque para o milho doce, que corresponde a 19% desse valor, e ao espinafre, com 17%. Para a maioria destes outros produtos, a importação no último triênio mais que dobrou em relação aos três anos anteriores.

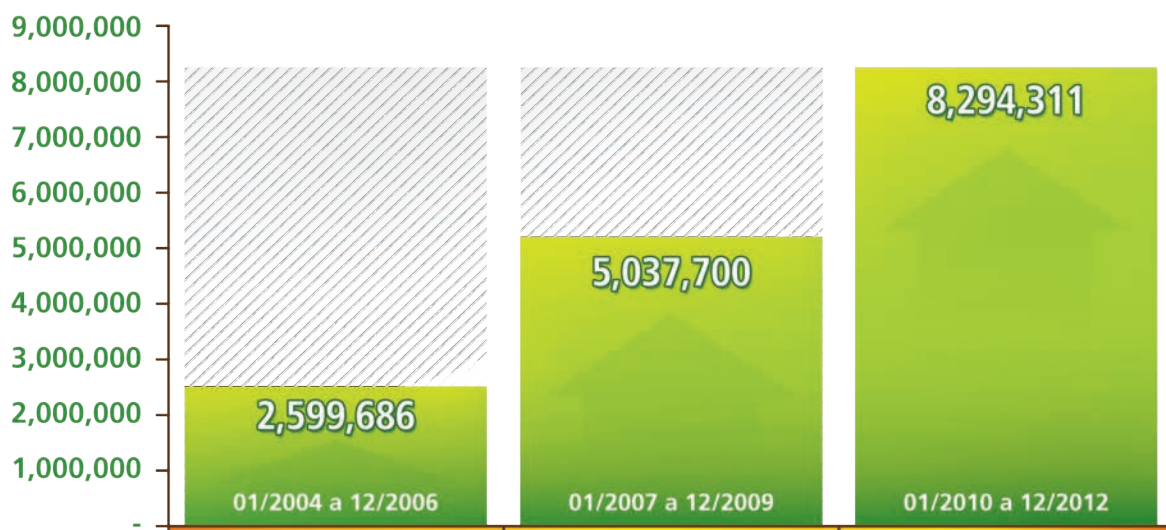
Os dados de importação são um indicador importante do potencial de desenvolvimento da indústria ofertante de vegetais congelados no País. A indústria nacional ainda não consegue atender toda a demanda, necessitando das importações.

PRODUÇÃO BRASILEIRA DE VEGETAIS CONGELADOS, NÃO COZIDOS OU COZIDOS A VAPOR, EXCETO BATATA E ERVILHA (EM KG)



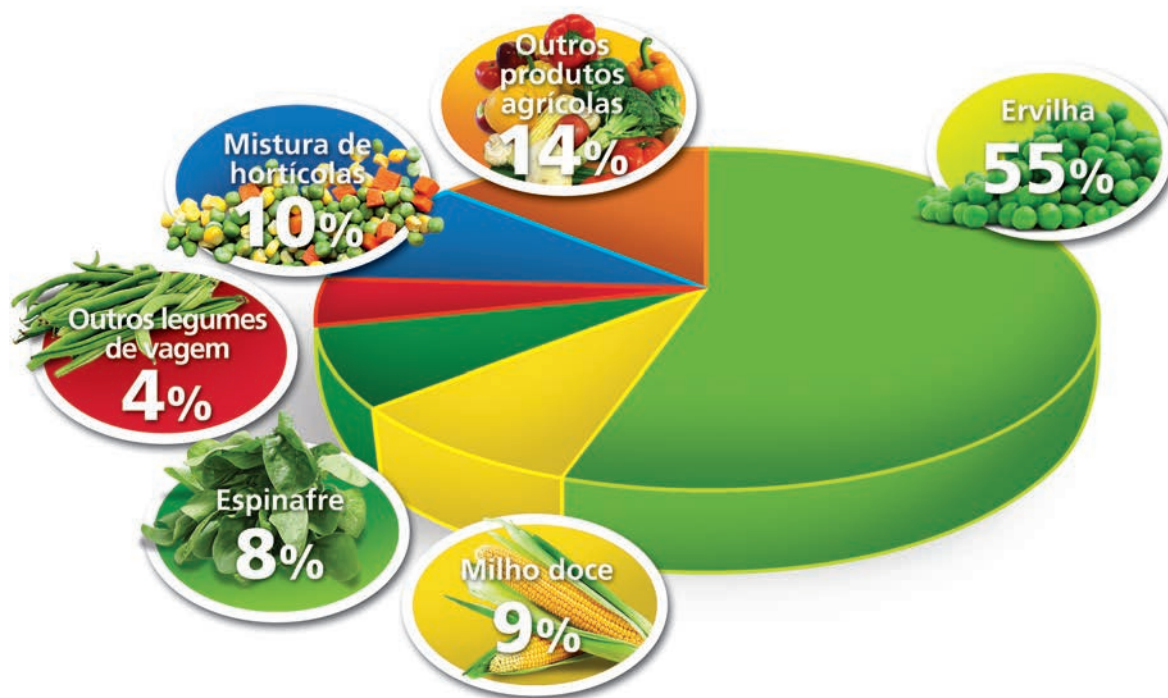
Fonte: PIA (IBGE)

EVOLUÇÃO DAS IMPORTAÇÕES DE ERVILHAS CONGELADAS POR TRIÊNIO (EM US\$)



Fonte: MDIC/Secex (as estatísticas por triênio referem-se à soma do total das importações nos três anos)

PARTICIPAÇÃO DOS VEGETAIS CONGELADOS NA SOMA DO TRIÊNIO 2010-2012, EXCETO BATATA (EM US\$ FOB - ORIGEM)



Fonte: MDIC/Secex



CAPA O aquecido mercado dos vegetais congelados



foto: Flávio Irokawa

AUMENTO DO CONSUMO DE BATATA PRÉ-FRITAS CONGELADAS IMPULSIONA A I

O consumo de batatas congeladas no Brasil começou em maior escala há cerca de 20 anos, com a demanda de restaurantes por maior agilidade no preparo das refeições. Antes, todas as batatas precisavam ser descascadas para a fritura, o que exigia mais mão de obra e tempo, além de o produto final não ter a uniformidade desejada para agradar a todos os clientes.

A primeira empresa a iniciar as vendas de pré-fritas no País, em 1992, foi a canadense McCain, fundada em 1957 e líder mundial no segmento, com capacidade instalada de 180 mil toneladas/ano. Inicialmente, os produtos consumidos no Brasil eram importados do Canadá, Estados Unidos e Europa. Nos primeiros cinco anos de atuação da empresa no País, o consumo *per capita* passou de zero para 300 g de batata congelada por ano, em 1997, de acordo com a própria McCain. A instalação de uma fábrica na Argentina, em 1995, aumentou em grande escala a disponibilidade das pré-fritas no

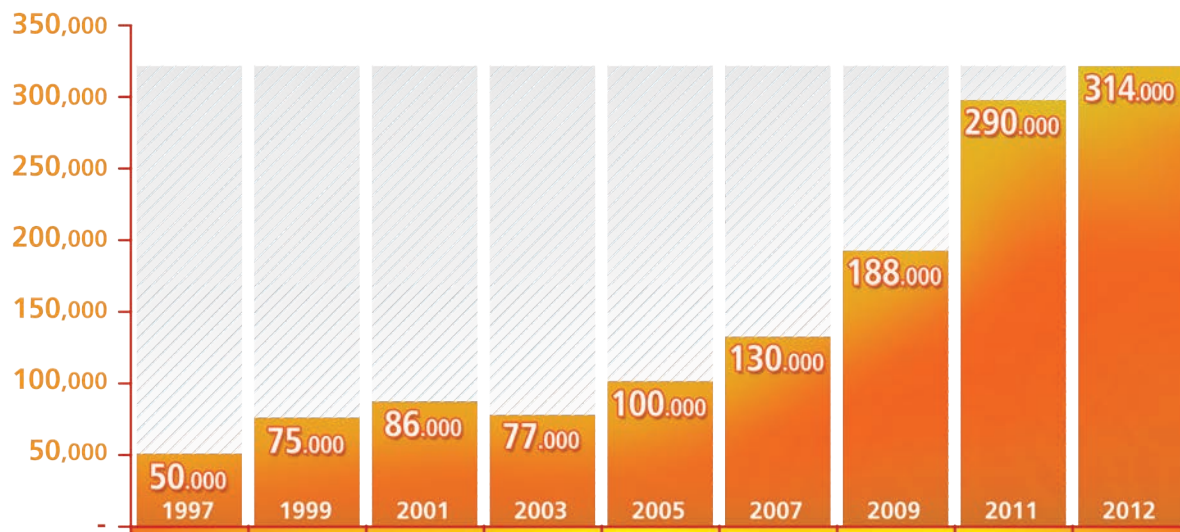
mercado brasileiro, que chegavam a um menor custo e passaram a atender, além dos restaurantes e lanchonetes, consumidores dentro de suas próprias residências.

Outras empresas de menor escala também reforçaram a oferta ao mercado nacional, e o consumo de batata congelada evoluiu para 700 g *per capita* em 2007, também segundo dados da McCain. Já em 2012, o consumo nacional chegou à marca de 314 mil toneladas, o equivalente a 1,6g por habitante, ainda distante dos 15 kg/ano do europeu.

Estima-se que a unidade argentina da McCain destine entre 60 e 70% da sua produção para o Brasil. As vendas da empresa podem crescer ainda mais em 2013, já que comprou, em 2012, a divisão de batatas da concorrente Pinguim Lutosa, que tinha vendas correspondentes a 10% do que a McCain comercializava no Brasil.

Outra empresa com inserção significativa no mer-

CONSUMO BRASILEIRO DE BATATAS PRÉ-FRITAS CONGELADAS (EM TONELADAS)



Fonte: Bem Brasil e McCain. Valores aproximados.



TATAS PRÉ-FRITAS CONGELADAS INDÚSTRIA NACIONAL

cado nacional é a holandesa *Farm Frites*. Com uma fábrica também instalada na Argentina desde 1996, processa mais de 100 mil toneladas/ano, destinando grande parte da sua produção para o Brasil.

Até 2006, estimava-se que 98% da batata congelada consumida do Brasil correspondia a produto importado, sendo que o restante vinha de produção quase artesanal. Com a criação da Bem Brasil em novembro de 2006 em Araxá (MG), a participação nacional aumentou. Em 2012, aproximadamente 26% das batatas pré-fritas congeladas consumidas no País podem ter sido produzidas aqui mesmo – em grande parte, pela Bem Brasil.

Essa empresa aponta como motivos para a sua expansão problemas burocráticos com a Argentina, especialmente em maio e junho, quando ocorreram mudanças nas licenças de importação, e a valorização do Real. Além disso, o ganho de confiança do consumidor na marca também favoreceu crescimento superior a 100% no volume produzido em três anos (de 2009 a 2012). E, para os próximos, a empresa estima expansão de 5 a 10% ao ano. Em 2012, a Bem Brasil produziu 82 mil toneladas de batata processada, com capacidade para

processar 100 mil.

O fortalecimento da classe média impulsiona a procura por batata processada, tanto para consumo nos domicílios como nos restaurantes e lanchonetes. A demanda, entretanto, ainda se concentra nos *food services*, que utilizam de 80 a 85% do total disponível no mercado. Com o consumidor se alimentando cada vez mais fora de casa, a tendência é que isso se mantenha.

A indústria nacional impulsiona toda a cadeia de suprimentos da batata. Atualmente, estima-se que 10% da batata colhida no País seja direcionada ao segmento industrial, não só para a produção da batata pré-frita, mas também para a batata chips. A tendência é que essa participação aumente nos próximos anos com a mudança do perfil do consumidor brasileiro.

Para se ter uma comparação, dois terços da produção dos principais países do Noroeste da Europa (Países Baixos, Bélgica, França, Alemanha e Grã-Bretanha) são destinados ao processamento industrial.

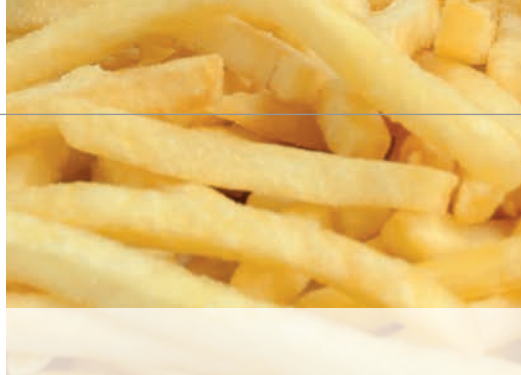
Apenas França e Grã-Bretanha ainda consomem pouco mais da metade de suas produções na forma *in natura*, embora a batata industrializada já esteja quase se igualando nesses locais.

PRINCIPAIS DESTINOS DA PRODUÇÃO DE BATATA NA EUROPA - EXCLUINDO SEMENTE E AMIDO - EM MILHÕES DE TONELADAS

País	Processada	%	Fresca	%
Países Baixos	3,5	90%	0,4	10%
Bélgica	3,4	87%	0,5	13%
França	1,1	48%	1,2	52%
Alemanha	3,1	63%	1,8	37%
Grã-Bretanha	2	45%	2,4	55%
TOTAL	13,1	68%	6,3	32%



Fonte: NEPG (Associação dos Produtores de Batata do Noroeste da Europa, em português) - 2010/11



BRASIL É O QUINTO MAIOR IMPO

As importações ainda são a base do mercado brasileiro de batatas pré-fritas. Em 2010, segundo a FAO, o Brasil ocupava o nono lugar entre os maiores importadores de batata congelada.

As importações são direcionadas principalmente para as maiores redes de *food service*, como McDonald's, Burger King e Bob's. Tradicionalmente, a Argentina tem sido um importante fornecedor devido principalmente à produção em grande escala das fábricas da McCain e Farm Frites.

As importações de batata congelada do Mercosul subiram de 59 mil toneladas, em 2002, para 92 mil toneladas, em 2012, atingindo o pico de 126,6 mil em 2011. Em meados do ano passado, houve redução devido a problemas burocráticos entre os governos do Brasil e Argentina, mas, nos últimos meses, tudo tem transcorrido normalmente.

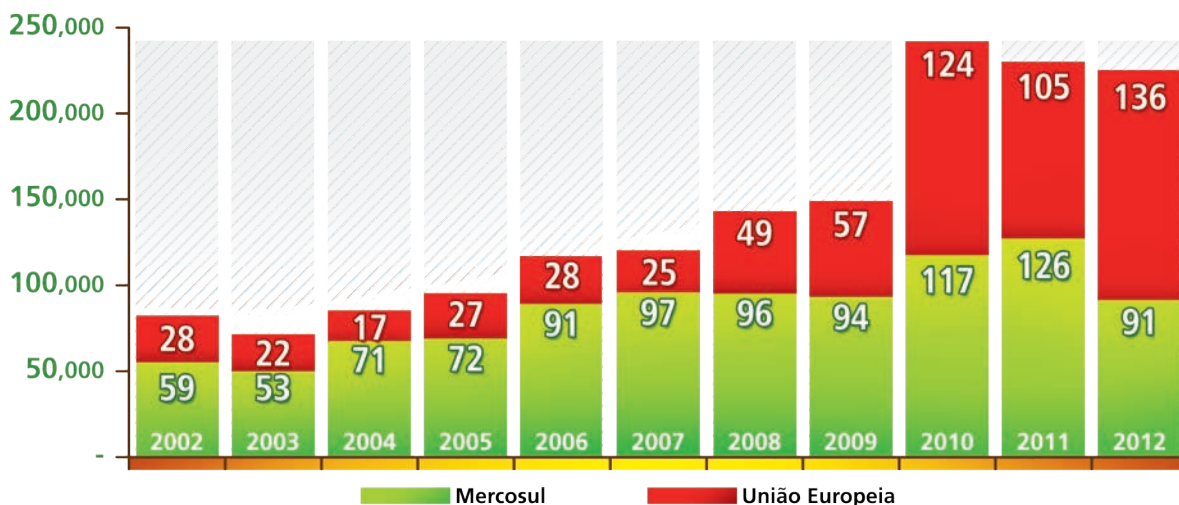
A grande responsável pelo aumento nas importações brasileiras de pré-fritas nos últimos anos, no entanto, não foi a Argentina, mas a União Europeia. O bloco, que é fornecedor do Brasil des-

de o início do consumo de batatas congeladas no País, tem aumentado consideravelmente suas vendas de 2010 para cá. O alto volume de produção europeia, a custos relativamente baixos, e o Real valorizado fizeram com que as importações saltassem de 57 mil toneladas em 2009 para 136,7 mil toneladas em 2012, aumento próximo a 140%.

Convertendo-se todas as importações de pré-fritas em 2012, cerca de 232 mil toneladas, em área plantada, e considerando-se a produtividade média de 30 t/ha no Brasil, tal volume corresponde a quase 15.500 hectares. Se esse volume importado fosse cultivado no País, a área total de batata industrial (pré-frita e chips) seria 2,5 vezes maior que a atual – estimativa do Cepea.

Em relação ao preço, na média de 2012, a pré-frita europeia foi importada pelo Brasil a R\$ 1,43/kg (valores FOB na origem), alta de 6% em relação a 2011. Já a importada do Mercosul entrou ao valor médio de R\$ 2,15/kg (valores FOB na origem), ficando 25% acima do registrado em 2011. Mesmo com os custos mais elevados para

IMPORTAÇÕES BRASILEIRAS DE BATATA CONGELADA, POR BLOCO FORNECEDOR (EM KG)



Fonte: MD/C/Secex



RTADOR DE BATATA CONGELADA

trazer a batata congelada da União Europeia para o Brasil, o menor valor FOB em comparação ao Mercosul viabilizou a importação.

Em outubro do ano passado, no entanto, a Câmara de Comércio Exterior (Camex) elevou de 14% para 25% a tarifa de importação de batatas processadas da União Europeia. A medida faz parte de um conjunto de decisões governamentais que visam a estimular a indústria nacional. Com isso, é esperado redução da entrada de batata da Europa em 2013. Essa tendência é reforçada também pela diminuição da área plantada naquele bloco. Com os baixos preços na última temporada, produtores dos principais países limitaram os investimentos.

De novembro de 2012 a fevereiro de 2013, com a nova tarifa de importação em vigor, chegaram ao Brasil pouco mais de 50 mil toneladas de batatas congeladas vindas da União Européia, volume 12,6% inferior ao do mesmo período da temporada passada.

Animada com o consumidor brasileiro, a McCain estuda abrir uma planta no País nos próximos anos, segundo divulgado na imprensa nacional. Para isso, já está testando cultivares em diferentes regiões do Brasil. O aumento da tarifa alfandegária à Europa pode, de certa forma, contribuir ainda mais com o comércio dentro do Mercosul e com a própria produção nacional.

COPPER CROP™

Fortalece e protege seu cafezal naturalmente, porque possui Cobre bioativo, que é mais eficiente na proteção.

- Participa de processos fisiológicos, como fotossíntese e respiração.
- Auxilia no Manejo Integrado de Doenças.
- Maior liberação e disponibilização dos íons de Cobre.

TECNOLOGIA **RESS**
RÁPIDO
EFICIENTE
SISTÊMICO
SEGURO

Alltech
CROP SCIENCE

É NATURAL CRESCER COM A GENTE

[f /AlltechLA](#) [@Alltech](#) www.alltechcropscience.com.br



foto: Flávio Irokawa

QUEM SÃO OS PRINCIPAIS EXP

Em termos de exportação, os líderes 2010 foram Bélgica e Países Baixos. Bem atrás, estavam Canadá e Estados Unidos, seguidos por França, Alemanha, Arábia Saudita e Argentina.

Nos últimos dez anos, os Países Baixos e a Bélgica, principalmente, têm ocupado fatias cada vez maiores do mercado. A Bélgica passou de 572 mil toneladas exportadas em 2001 para 1.418 mil toneladas em 2010. A ampla vantagem dos dois países se deve, entre outros fatores, aos menores custos de produção obtidos graças à elevada produtividade. Segundo estudos da *Agriculture & Horticulture Development Board*, a produtividade média na Bélgica e nos Países Baixos em 2010 estava próxima de 55 toneladas/hectare. Para efeito de comparação, o mesmo estudo apontou que, na França, Alemanha e Grã Bretanha, a produtividade dificilmente ultrapassava 48 t/ha. No Brasil, segundo informações coletadas pela equipe Hortifruti/Cepea, produtores de batata para a indústria raramente colhem mais de 40 t/ha.

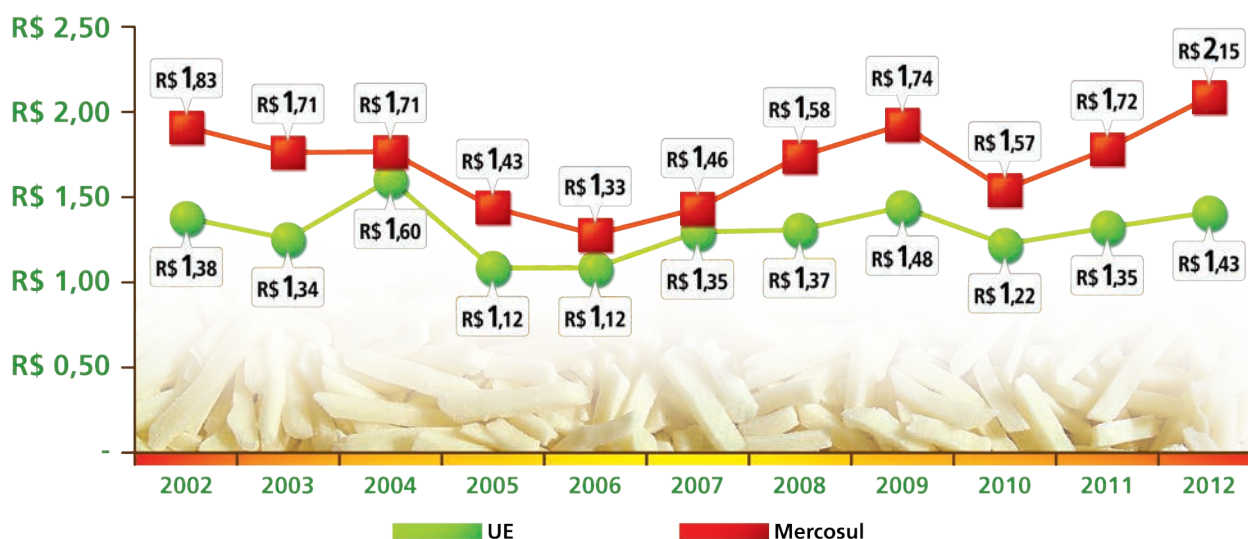
Os custos por hectare, sem considerar produtividade e destinos da produção, também se mostram mais elevados no território brasileiro. No levantamento do Cepea referente à safra das águas

2010/11 no Triângulo Mineiro/Alto Paranaíba, o custo médio da batata *in natura* beneficiada foi de R\$ 17.809,34 por hectare. No mesmo período, o valor médio aproximado nos Países Baixos foi de R\$ 12.720,00/ha (5.299 euros), enquanto que, na Bélgica, foi de R\$ 10.500,00/ha (4.378 euros), de acordo com relatório publicado pela *Agriculture & Horticulture Development Board*.

Outro indicativo relevante é obtido a partir da comparação dos preços recebidos pelo produtor brasileiro, europeu e argentino. Estipulando-se a média de R\$ 35,00/sc de 50 kg pago ao produtor pela indústria nacional e levando-se em consideração que 2 quilos de batata *in natura* produzem 1 quilo de pré-fritas congeladas, o custo da indústria brasileira somente com a aquisição do tubérculo seria de US\$ 0,70/kg, praticamente o mesmo valor pelo qual a batata já processada saiu da União Europeia em 2012 (US\$ 0,73/kg, segundo os dados da MDIC/Secex – porém, a este valor, precisam ser acrescentadas as despesas de importação. Tal comparação reitera a baixa competitividade nacional frente ao produto importado da Europa.

Outro fator também de desvantagem para as

PREÇO DA BATATA CONGELADA PRÉ-FRITA IMPORTADA PELO BRASIL (R\$ FOB/KG), VALORES NOMINAIS DE 2002 A 2012



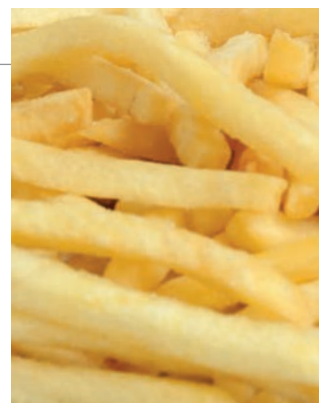
Fonte: MDIC/Secex (preços originais em dólar; conversão feita pelo Cepea)

ORTADORES DE BATATA CONGELADA?

iniciativas brasileiras são os custos de processamento. Pela escala que os grandes exportadores da batata congelada atuam, o seu custo industrial é inferior ao dos brasileiros, que enfrentam também outros desafios típicos do nosso País.

Assim, para que a indústria e os produtores

nacionais tenham maior participação no mercado nacional de batata congelada, não basta elevar as barreiras tarifárias. É preciso maior inovação tecnológica, no campo e na indústria, que permita a redução dos custos, ou seja, que proporcione aumento efetivo da competitividade nacional.



CONSUMO DOS VEGETAIS CONGELADOS DEVE SEGUIR AQUECIDO

O comércio de batatas e outros vegetais congelados tem se expandido devido ao crescente interesse por alimentos de conveniência, além da expansão dos *food services*. A consolidação da mulher no mercado de trabalho é uma sinalização forte de que essa tendência deve ser mantida. Além disso, aumentou o número de pessoas que passaram a morar sozinhas, ampliando a necessidade de produtos que possibilitem períodos longos de armazenamento e que sejam práticos.

Essas constatações figuram entre os resultados da pesquisa *Brasil Food Trends*, feita pelo Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística (Ibope) em 2010, a pedido da Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (Fiesp). Segundo essa pesquisa, é forte a tendência de aumento na procura por alimentos que relacionam aspectos saudáveis e nutritivos com a

praticidade de consumo. Dentro desse perfil de produtos, os vegetais congelados encaixam-se perfeitamente, uma vez que necessitam de pouquíssima preparação e são saudáveis. Outra tendência destacada é a demanda por produtos que sejam mais seguros ou que tenham sua qualidade comprovada, condições também oferecidas pelos vegetais congelados, já que possuem marca.

No balanço, observa-se que esse mercado vem absorvendo de forma dinâmica a nova geração de tecnologia de produção, de colheita e de embalagens, que partem dos insumos primários e chega à distribuição final. A todos os agentes da cadeia vale ter em mente que três quartos das batatas congeladas consumidas no País ainda são importados. É um segmento que, com certeza, apresenta oportunidades para os brasileiros. ■



Surpreendente

Lançamento

Tomate Híbrido F1

Sotero

 **FELTRIN**
SEMENTES

Uma
empresa
voltada para o
futuro

www.sementesfeltrin.com.br | (54) 2109.4400