



## Coco pernambucano exportado para a Europa.

A água de coco do Polo de Fruticultura do Vale do São Francisco em Petrolina chegou em território europeu, desde junho passado, com cerca de 500 mil unidades do coco verde, na variedade anão-verde. A exportação está sendo possível graças a um revestimento, desenvolvido pela Embrapa Agroindústria de Alimentos, que permite prolongar em até quatro vezes a vida útil do produto. As características nutricionais do coco natural, inclusive, são mantidas com o uso dessa tecnologia. Além disso, a água dentro dele não sofre alteração de cor ou sabor.

O empresário Edivânio Domingos, da Fazenda Coco do Vale, é um dos beneficiados, já que buscava há anos uma tecnologia que mantivesse a qualidade do coco verde in natura e aumentasse com qualidade a vida útil que, normalmente, dura cerca de dez dias. Ele encontrou uma solução desenvolvida pela Embrapa após uma década de pesquisa, que mantém o produto conservado por mais tempo: um filme que protege a fruta.

“O revestimento atua como uma barreira física e reduz o metabolismo do fruto ao diminuir a respiração, a atividade enzimática, a degradação de açúcares, minerais e vitaminas, mantendo as características sensoriais e garantindo a qualidade microbiológica do fruto e da água, ou seja, conservando-o por mais

tempo”, conta Josane Resende, professora da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, que realizou o estudo pioneiro em 2007, sob co-orientação dos pesquisadores Antonio Gomes, da Embrapa Agroindústria de Alimentos, e Neide Botrel, da Embrapa Hortaliças.

“Essa tecnologia é espetacular, porque é de baixo custo e requer pouca mão-de-obra. São apenas três etapas: higienização, imersão na solução filmogênica e secagem. Assim, conseguimos ampliar a vida útil do coco verde para mais de 40 dias, viabilizando sua exportação para países europeus como Portugal, Bélgica e Holanda”, conta o empresário Domingos. Para obter o resultado, ele também seguiu as orientações técnicas da Embrapa Agroindústria de Alimentos sobre a melhor forma de armazenar os frutos, além de regulagem de temperatura, umidade e ventilação dos contêineres na exportação.

No verão europeu, o empresário consegue vender a unidade do coco por um valor quase dez vezes superior ao do Brasil no mesmo período, quando aqui é inverno. O mercado brasileiro também mostra interesse no coco verde natural com revestimento, devido ao seu alto valor agregado. O produto já começou a ser vendido para São Paulo e outros estados brasileiros.

Segundo dados da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação, o Brasil é o quarto maior produtor mundial de coco verde, chegando a quase dois bilhões de unidades por ano. A produção está concentrada na região litorânea do país, nos estados da Bahia, Sergipe e Ceará. A mais alta produtividade registrada é a da região do Vale do São Francisco, no Sertão pernambucano, com cultivo irrigado e uso intensivo de tecnologia.

**Fonte:** Diário de Pernambuco