

ESTUDO DA VIABILIDADE TÉCNICA DE UMA AGROINDÚSTRIA PROCESSADORA DE PURÊ DE PÊSSEGO

XAVIER, Thiago Pinto¹; RODRIGUES, Luciano Corrêa²; PAIVA, Maurício Brum²;
 LUZ, Maria Laura Gomes Silva³; LUZ, Carlos Alberto Silveira⁴

¹Acadêmico de Engenharia Agrícola-CENG-UFPeI;

²Engenheiro Agrícola

³Professora orientadora CENG-UFPeI

⁴Professor CENG-UFPeI

1. INTRODUÇÃO

A Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária EMBRAPA (2003) indica que a cultura do pêssego é de alta rentabilidade, sendo uma boa opção para a agricultura familiar e também para os produtores empresariais, e que existe um potencial interno de consumo ainda bastante grande, verificando-se um aumento de demanda nos últimos anos.

Segundo dados do IBGE (2010), o estado do Rio Grande do Sul é o maior e principal produtor de pêssego no Brasil, com área plantada de 14.933 hectares e uma produção de 129.032 toneladas. O cultivar Jubileu é apropriado para elaboração do purê de pêssego, principalmente por ter menor potencial de escurecimento enzimático comparado aos outros cultivares da região.

Em uma agroindústria processadora de pêssego sempre há o descarte de produto com pequenos defeitos, que não pode ser aproveitado na linha de produção, mas que pode ser utilizado de outra forma, no caso, como um produto novo: o purê de pêssego (TORALLES, 2005).

Os objetivos deste projeto são estudar o processamento e avaliar a ampliação de uma agroindústria para processamento de frutas, criando uma linha de produção de purê de pêssego, utilizando o cultivar Jubileu, dos tipos A e B, reaproveitando o que não atingiu os padrões de qualidade pré-estabelecidos para sua utilização em conserva.

2. MATERIAIS E MÉTODOS

A agroindústria está localizada no Distrito Industrial, no município de Pelotas. Devido à disponibilidade de água, energia elétrica, mão de obra, matéria prima, vias de acesso para escoamento da produção e também pela capacidade frigorífica, a qual pode atender boa parte da produção, esta localização é favorável para a atividade em questão.

Foram estudados vários fatores como: preços de equipamentos, matéria-prima e insumos de produção. Foram estudados o fluxograma e o balanço de massa para produzir uma nova linha na indústria, para purê de pêssego. A partir desses dados foi projetada uma linha para esse produto.

Foi realizada uma pesquisa, com a ajuda do representante da empresa a quem se destina este estudo, através de questionários em 40 estabelecimentos de Pelotas, Capão do Leão, Morro Redondo e Canguçu que vendem produtos processados do pêssego. Também, foi realizada uma enquete em Pelotas, com 121 pessoas, direcionada a todos os públicos, enviada via email.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O fluxograma da Figura 1 foi obtido através de estudos de literatura e mostra as operações unitárias necessárias para a produção do purê de pêssego. Após o fluxograma ter sido definido, foi obtido o *layout* contendo os equipamentos para realizar as operações unitárias (Figura 2).

Figura 1: Fluxograma do empreendimento

Por ser uma inovação no mercado, foi direcionada a comercialização do purê de pêssego para todas as classes de consumidores.

A estratégia de venda é ofertar um produto de alta qualidade, para ser comercializado na forma de sobremesa, em embalagens plásticas, com 100 gramas (Figura 3), visto que a tendência do mercado é o aumento do consumo de frutas processadas e a utilização de embalagens menores acompanhadas de colher e guardanapo, com maior praticidade e aumentando o valor agregado. Foi proposto também um *design* de rótulo para o produto.

Pela pesquisa foi verificado que 67% dos estabelecimentos comprariam o purê de pêssego, a um preço sugerido pelos proprietários consultados, de R\$ 1,11 em média, havendo uma oscilação entre R\$ 0,90 e R\$ 1,30. Pela enquete

4. CONCLUSÕES

Concluiu-se que é totalmente viável a realização deste empreendimento no município de Pelotas-RS, devido à abundância de pêssego na região, vias de acesso para o escoamento da produção e aceitabilidade desse novo produto.

O *layout* do projeto mostrou-se eficiente, sendo mais uma alternativa de processo da empresa e uma alternativa de fabricação de um novo produto, que irá gerar mais postos de trabalho e renda.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

EMBRAPA: Cultivo do pessegueiro. Disponível em: <<http://sistemasdeprodução.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Pessego/CultivosPessego>>. Acesso em: 28 mar. 2013.

EMBRAPA: Sistema de produção de pêssegos de mesa na região da serra gaúcha, 2003. Disponível em: <<http://sistemasdeprodução.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Pessego/Pessegomesaregiaosul>>. Acesso em: 21 mar. 2013.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Banco de dados. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em: 30 abr. 2013.

TORALLES, R. P. **Purê de pêssego**: escurecimento e seu controle, comportamento reológico e sensorial. Pelotas. 2005. 175f. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia Agroindustrial)-Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas.