

Processo 2001/12931-1  
Vigência: 1/5/2003 a 30/11/2009

O estabelecimento de padrões de qualidade para a cachaça brasileira é etapa fundamental para se pensar em estabelecer um controle de qualidade capaz de garantir o acesso dessa bebida ao mercado internacional. Nesse sentido, além de conhecer e controlar os principais componentes capazes de causar defeitos nessa bebida, é também imprescindível o conhecimento das características sensoriais relacionadas com os produtos de maior e menor aceitação, para então poder atuar no sentido de melhorar a qualidade das aguardentes produzidas. O levantamento e a coleta de amostras dos produtores de cachaça da região permitirão pela primeira vez, por meio da análise sensorial e da determinação do perfil de voláteis (projeto paralelo apresentado pelo professor Douglas W. Franco (IQSC-USP), fornecer um quadro da situação atual e dos possíveis meios de ação para melhorar e controlar a qualidade da aguardente aqui produzida. A parceria com as prefeituras permitirá uma futura ação integrada com vistas à melhoria da qualidade desse produto.

159

### **Diagnóstico e intervenções emergentes para viabilizar a comercialização e o beneficiamento do pescado e derivados de mexilhões no litoral norte de São Paulo**

Marília Oetterer

Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz  
Universidade de São Paulo (USP)  
Processo 2001/12919-1  
Vigência: 1/10/2002 a 30/9/2008

Atualmente, é possível estabelecer programas públicos em parceria que possibilitem conduzir a formação de recursos humanos, com habilidades que ampliam a inserção desses cidadãos no mercado de trabalho. No município de Ubatuba, SP, desenvolveu-se com certa facilidade a atividade de criação de mexilhões, mediante repasse de tecnologia proveniente de técnicos lotados na Secretaria da Agricultura. No entanto, a atividade está envolvida em inúmeros problemas organizacionais com produtores desinformados, com dificuldades em obter financiamentos pela falta de registro e conseqüente fiscalização, com a impossibilidade de transportar legalmente o produto que se constitui em risco à saúde. A clandestinidade inviabiliza a comercialização com *marketing*. Outros produtos de outras espécies sofrem o processo de descontinuidade entre captura e venda devido à desorganização do setor. Há, no entanto, a possibilidade de se estabelecer a atividade de criação e/ou pesca/captura ligada à infraestrutura de unidades comunitárias de comercialização

e de beneficiamento e industrialização, que permitam a colocação no mercado de produtos com valor agregado, certificados, com qualidade e segurança ao consumidor. Ubatuba tem técnicos que nos auxiliarão nessa investida, conhecem os caiçaras e são integrantes dos quadros da prefeitura; a universidade, colaborando com a prefeitura, deverá estabelecer as etapas de levantamento da situação, diagnosticando os pontos críticos e sugerindo os caminhos para tornar viável a comercialização do pescado, com valor agregado dirigido ao produtor, fixando-o em uma atividade mais sólida e rentável e de maior demanda por parte do consumidor moderno. Qualidade de vida melhor poderá ser esperada para os pescadores mediante maior grau de instrução a respeito dos alimentos, higiene e valor nutricional.

160

### **Implantação de sistema de controle de qualidade a ser utilizado como padrão na cadeia de comercialização de frutas**

Marta Helena Fillet Spoto

Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz  
Universidade de São Paulo (USP)  
Processo 2001/12918-5  
Vigência: 1/5/2003 a 31/12/2006

O valor da produção de frutas e hortaliças já é maior que o valor da produção de grãos e oleaginosas no Brasil. A produção de frutas e hortaliças é garantida por milhares de pequenos e médios produtores, especializados em um ou dois produtos, distribuídos por todo o Brasil, garantindo o abastecimento do produto nas diferentes épocas do ano. O comprador quer todos os produtos, todos os dias, em pequenas quantidades. A fragilidade do produtor nas relações comerciais de venda do seu produto e a falta de transparência na comercialização são características marcantes da cadeia de produção de frutas e hortaliças frescas. O programa brasileiro para Melhoria dos Padrões Comerciais e de Embalagens de Hortigranjeiros construiu normas de classificação baseadas em características visuais para 22 produtos que representam mais de 90% do volume comercializado. Para alguns produtos, foi estabelecido o teor mínimo de sólidos solúveis, baseado no conhecimento já existente e testes simples. O uso de métodos modernos de comercialização que garantam transparência e a premiação do melhor produto e do melhor produtor exigem a construção de um sistema de controle de qualidade, calçado em instrumentos de medição simples e eficiente. Um sistema validado por métodos científicos e avaliação sensorial. O pré-projeto será o estudo da correlação entre os instrumentos de campo de medição de qualidade e os instrumentos de laboratório, amparados por metodologia sensorial descritiva na classificação do abacaxi.