

Seminário: Corantes Naturais para Alimentos

**Urucu – Situação Atual e Perspectivas
Região Sul e Sudeste**

Victor Paulo DE OLIVEIRA

Seminário: Corantes Naturais para Alimentos

Urucu - Situação Atual e Perspectivas - Região Sul e Sudeste

Victor Paulo de Oliveira*

1. Introdução

O urucueiro – *Bixa orellana* L. – é planta nativa da América Tropical e suas sementes são cobertas por papilas vermelhas contendo o pigmento bixina.

A produção praticamente extrativista, no mundo, começa a ceder espaço para a de lavouras racionais e com maiores teores de bixina.

Dentre nós, pouco se conhece sobre a planta, o que não impediu que o crescimento da área plantada tenha sido rápido e isto despertou as instituições de pesquisas (IAC, IB, UNESP, IAL, CPATU, CEPLAC, etc) e até o IBGE.

No entanto, São Paulo, estado produtor recente, hoje exporta tecnologia agrícola.

Desde que o agricultor comece certo, isto é, com sementes e/ou mudas selecionadas e siga as normas técnicas de produção e colheita, ele terá a oportunidade de oferecer ao mercado, produto de 1ª linha, que acarretará corantes naturais de melhores qualidades e/ou devolverá ao país o mercado externo.

Somente existirá segmento sério e forte se todos os elos da corrente, também, o forem.

Agrícola

Em 1981, no Estado de São Paulo existia pouco mais de 50.000 plantas e pouco se conhecia da cultura.

A partir de 1982, com 2 plantios racionais iniciados na região de São José do Rio Preto-SP, utilizando-se manejo adequado (a partir de sementes selecionadas) somado ao aumento da utilização dos corantes naturais, da política de preços mínimos praticados pelo Peru e Kênia, em determinado momento, e da propaganda (errônea) sobre a rusticidade, qualidade, mercado e preços, o Estado de São Paulo chegou a possuir em 1989, mais de 1.500.000 plantas, sendo 1.000.000 formadas com sementes selecionadas. Esta expansão, contagiou outros estados da República, chamou a atenção de outros países e extrapolou a área agrícola, ou seja, o panorama da cultura mudou. E a perspectiva é de mudanças, novamente.

Diversos são os cultivares conhecidos e/ou cultivados de Urucu. No momento o cultivar Peruano é o que proporciona melhor qualidade e maior produção, sendo 2/3 do material plantado em solo paulista e tende a expandir em substituição a outros cultivares, devido às qualidades agrônômicas superiores. Em estudo estão as seleções de cultivares peruanos e introduções de peruanos – tipo Cusco e Lima – cujos teores de bixina tem ultrapassado os 3 e 4%. A exigência do mercado, será sempre teor mais alto, principalmente, quando a oferta superar a demanda.

A lenda de rusticidade da cultura desaparece, quando se compara lavouras sem manejo com as manejadas tecnicamente:

Espaçamento – em rênque, com ruas largas, para desenvolvimento das plantas, para facilitar o sistema de colheita e benefício e aumentar a rentabilidade;

*BACULERÊ Agro Industrial Ltda.

Seminário: Corantes Naturais para Alimentos

Poda – para facilitar a colheita, manejar a época de produção, manter a funcionalidade da lavoura e manter e/ou aumentar a quantidade colhida por planta e/ou por área;

Defesa Fitossanitária – pulverizações para combater moléstias (Oídio) e pragas, se necessário. A infecção por oídio causa prejuízos econômicos, e hoje, existe a preocupação de combatê-la;

Adubação – a produção e qualidade melhoram quando a cultura é convenientemente adubada e/ou implantada em solos mais férteis;

Ervas Daninhas – a concorrência com o mato retarda o crescimento e deixa a planta com arquitetura não desejável, diminui a produção, dificulta a colheita, e "suja" o produto.

Consociação – com cultivos como soja, gergelim, milho, seringueira e laranja, em vez de pasto, tem demonstrado a evolução da cultura.

A colheita e o benefício são operações fundamentais e que determinam a qualidade final do produto.

Atualmente, pode-se programar a época de colheita, colher 1 ou 2 vezes por ano, secar o produto nos frutos antes do benefício e usar máquinas que danificam menos a polpa da semente, proporcionando, também, menos impurezas. No momento, testam-se novas máquinas visando baratear custos e proporcionar a agricultores com pequeno número de plantas, a viabilidade econômica da lavoura.

Até 1988, não existia um padrão de amostragem e classificação, operação importante quando se deseja exportar ou vender às indústrias de corantes. A 1ª aproximação foi idealizada por técnicos da iniciativa privada, e já se encontra em uso em diversas empresas. O Ministério da Agricultura deve adaptá-la às suas normas e colocá-la em uso de maneira "prática" e séria.

A qualidade do Urucu de uma determinada lavoura pode variar de 1,5% a 7,0% de bixina, dependendo do método de análise empregado. Em 1988, criou-se o Grupo de Estudos do Urucum com a finalidade de escolher uma metodologia mais adequada à realidade nacional. O grupo no momento, recomenda 2 métodos, o que sem dúvida, facilitarão as negociações.

Quanto a preços, o Urucu se comporta como outro produto qualquer regido pela lei de oferta e procura. Em alguns anos a cotação se mostrou ascendente, depois estabilizou (o que representa queda devido a inflação). Em 1986, quando por fatores externos, a cotação interna elevou-se, o preço médio girou ao redor de US\$-1,20, tendo alguns casos de US\$-1,80. No momento, 3 anos depois, o preço médio é aproximadamente US\$-0,40 a 0,50. Isto sempre considerando-se urucu do tipo 1.

A preocupação em fazer algo sério levou a iniciativa privada a realizar pesquisas agrícolas com o urucueiro e o avanço tecnológico da cultura está se realizando: seleção de plantas e fornecimento de material de propagação, manejo cultural (espaçamento, poda, defesa fitossanitária, adubação, etc.), metodologia de colheita, beneficiamento e armazenamento, além da classificação. Desde 1983 a iniciativa privada, também, repassa a tecnologia a agricultores não só paulistas como de outros estados e até internacionalmente, onde já somos copiados (Peru, Bolívia, C. Rica, Argentina e Índia).

As pesquisas por parte de órgãos oficiais são recentes, no entanto, a seleção de cultivares é realizada a tempos pelo CTAA – EMBRAPA.

Seminário: Corantes Naturais para Alimentos

Mercado

O principal mercado para as sementes de Urucu é na área de condimentos, ou seja, para o fabrico de colorífico, o que representa 75-80% do volume comercializado. Este mercado não opera com sementes de qualidade e sim com sementes em quantidade. Existem diversas empresas grandes, médias e pequenas com consumo variáveis e, a possibilidade de substituição do uso de sementes por produtos mais concentrados e de manuseio mais prático para o fabrico.

Hoje, considera-se nobre o mercado de corantes líquidos, pasta e em pó. Este segmento representa aproximadamente 15% a 20% do volume comercializado. A exigência básica é a qualidade da matéria prima para se ter um produto final adequado e competitivo no mercado nacional e mundial. Diversas são as empresas no ramo, desenvolvendo e comercializando produtos hidrossolúveis e/ou lipossolúveis, cada qual com suas características próprias de compra de sementes e ações no mercado de vendas. A cada dia surgem novos produtos com melhor desempenho, novas aplicações, os de melhores qualidades vão rompendo barreiras e se impondo aos artificiais.

A legislação mundial caminha para a redução dos corantes artificiais e com o tempo, internamente, certas restrições que o DINAL faz, deverão cair.

No entanto, é bom lembrar que não é somente o urucu que fornece pigmento corante e que a substituição dos corantes artificiais pelos naturais não será tão simples como se espera.

O uso de corantes de Urucu só não é maior no Brasil, por falta de melhor qualidade nos produtos, por falta de conhecimento de como aplicá-lo pela indústria alimentícia, por falta de exigência do consumidor final e pela legislação.

Confunde-se, entre nós, a tecnologia exigida para o fabrico de colorífico com a exigida para o fabrico de corantes com qualidade. Por isso, sempre existe a notícia de que está se instalando uma indústria aqui e acolá que irá processar a produção de 1.000.000 de plantas que existe contrato de exportação etc., e, quando se percebe nada aconteceu, mas criou-se uma expectativa de consumo e a produção agrícola aumenta, fascinada pelo ouro vermelho.

No que tange ao mercado de sementes para exportação, o Urucu brasileiro é considerado inferior ao Peruano em bixina e apresentação, e, isto tem causado a perda de mercados para o Brasil. A amostragem é mal feita, por isso não confere com a amostra quando o lote chega ao destino, e, as matérias estranhas presentes são areia, argila, caco de telha, etc., além de ter excesso de umidade.

O armazenamento inadequado ou aquele a "espera de preço" é realizado pelo agricultor por desconhecimento, levando a perda de qualidade durante a estocagem e a conseqüente dificuldade posterior de comercialização, dificultado, ainda, pelas notícias confusas sobre preço e as diferentes metodologias de análise empregadas internamente, até então, e que, em sua grande maioria, são diferentes da normalmente utilizada internacionalmente.

Com o aumento da produção de Países Africanos (Kênia, Burundi, Camarões, dentre outros), Asiáticos (Índia, China, etc.) e Americanos (México, Peru, Colômbia, C. Rica) incluindo-se o Brasil (São Paulo, Pará, Minas, Goiás e outros) já estava previsto o excesso da matéria-prima no mercado, como ocorre desde 1988 e deverá perdurar, segundo estimativas internacionais, até 1990.

Seminário: Corantes Naturais para Alimentos

Legislação e Política

Em 07 de Agosto de 1987, pela portaria nº 17, o DINAL regulamentou a proibição de uso de cinco corantes sintéticos: amarelo ácido, azul de indantreno, vermelho sólido E, escarlate G.N. e laranja G.G.N. Esta proibição representa mais de 1/3 dos sintéticos até, então, permitidos.

A competitividade do corante natural não pode ficar a espera de proibições dos artificiais, deve ser mais agressiva.

A fiscalização do emprego dos artificiais deve ser rigoroso e a legislação melhorada.

A cultura do urucu em que pese os percalços de qualidade e mercado, deve se consolidar no país, não como uma lavoura de 1ª grandeza como o é em alguns países, mas sim, como uma lavoura racional e dependendo do caso uma lavoura do programa de diversificação de cultivos, dentro da propriedade agrícola. É uma cultura estratégica para o país dominar o segmento de corantes naturais, desenvolvendo a agricultura, indústria e proporcionando a melhoria da saúde da população, além de poder trazer divisas ao país.

Portanto, os financiamentos por parte do governo deve ser realizado com seriedade, tanto à agricultura como à indústria; as pesquisas devem ser incentivadas, a legislação aprimorada e os lucros aos segmentos suficientes.

Isto posto, é fundamental para caminharmos em direção a conquista de mercados que o I Simpósio Internacional de Urucum, a realizar-se em maio de 1990 no Brasil – receba todo o apoio necessário da iniciativa privada e dos órgãos públicos, já que, certamente será a vitrine do Urucu Brasileiro. Teremos então, condições de compará-lo com o de outros países e será uma oportunidade ímpar para que nossos objetivos comecem a ser atingidos.

Literatura Consultada

1. ENGELHARDT, J.; ROED, B.L. & DIDRIKSEN, C. Annatto, the natural colour of choice in modern food industry – Inf NATCOL Quart Inf. Bull. 2:4-10, 1988.
2. GUIMARÃES, I.S.S. Urucum – Situação Atual e Perspectivas. In: Seminário Corantes para Alimentos, Campinas, ITAL, 1988. Resumo - p. 37-45.
3. LORENA, W. Corantes Artificiais e Pigmentos. In: Seminário Corantes para Alimentos, Campinas, ITAL, 1988. Resumos - p. 20-26.
4. OLIVEIRA, V.P. O Urucum no Brasil. In: Reunião de Corantes Naturais. Lima-Peru, 1987. Resumo – 5p.
5. OLIVEIRA, V.P. Cultivo do Urucu. In: Seminário Corantes para Alimentos, Campinas, ITAL, 1988. Resumos - p. 56-58.
6. OLIVEIRA, V.P. & GHIRALDINI, J.E. Beneficiamento do Urucu. In: Seminário Corantes para Alimentos, Campinas, ITAL, 1988. Resumos - p. 59-62.