

# Maracujá

## A PAIXÃO BRASILEIRA

Passiflora é palavra latina composta de *passio*, a paixão e de *flos, oris*, a flor. *Flor da Paixão* em português, *Fleur de la Passion* em francês e *Passion Flower* em inglês são termos empregado para designar as espécies do gênero *Passiflora*, da família das Passifloráceas. A grande maioria das espécies do gênero *Passiflora* é brasileira, conhecidas pelo elegante e eufônico nome indígena Maracujá. Os colonos portugueses acreditavam ver nos segmentos das flores do maracujá os diversos objetos que serviram ao martírio de Jesus Cristo, daí o nome: *Flor da Paixão*.

Existem mais de 50 espécies de *Passiflora* e a espécie mais cultivada é a *Passiflora edulis* Sims, o nosso maracujá azedo.

O maracujá é uma das poucas frutas no Brasil que apresentou aumento no consumo domiciliar. Segundo o IBGE, o consumo per capita de maracujá passou de 0,284 kg em 1987 para 0,96 quilos em 1996, um aumento de 238 %. O valor da produção do maracujá em 1996 foi de 85 milhões de reais. A produção brasileira de maracujá foi de 258.584 em 1989 para 409.497 toneladas em 1996, sendo que 90% da produção é industrializada. A produção é concentrada em dois estados: Bahia e São Paulo, seguidos dos estados de Minas Gerais, Pará, Espírito Santo, Ceará e Goiás. Vinte e seis estados do Brasil produzem maracujá, dez deles tem mais que 40% do volume de produção. No Entrepasto Terminal de São Paulo a oferta forte de maracujá ocorre nos meses do início do ano e num volume anual de 25.000 toneladas. A diversidade de origens é grande. No mês de maior oferta de 1999, janeiro, o maracujá veio de 139 municípios, sendo 27 responsáveis por 87% da produção, localizados em 11 estados: Bahia, Espírito Santo, Goiás, Maranhão, Minas Gerais, Pará, Pernambuco, Paraná, Rio de Janeiro, Santa Catarina e São Paulo.

O maracujá nos países de clima temperado é a essência dos trópicos. Ao seu aroma, cor e suculência, soma-se o seu valor nutritivo e medicinal.

A norma de classificação do Programa Brasileiro de Melhoria dos Padrões Comerciais e de Embalagens de Hortigranjeiros do maracujá azedo foi aprovada por consenso por representantes de produtores de maracujá de todo o Brasil, em reunião nacional, realizada em dezenove de maio de 2.000. A obediência à norma garante a homogeneidade do lote e a caracterização física e da qualidade do produto, com medidas mensuráveis. É um instrumento de transparência na comercialização, que possibilita a adoção de métodos modernos de comercialização, a escolha do melhor nicho para cada tipo de produto, uma maior rentabilidade para o produtor e um produto de melhor qualidade e de menor preço para o consumidor.

O maracujá está preparado para competir no século XXI.

Sucesso, no maracujá.

Adelise de Almeida Lima  
Pesquisador II Fitotecnia - Embrapa Mandioca e Fruticultura

Angelo Domingos Rossi  
Diretor Presidente - Associação Dos Fruticultores da Região de Vera Cruz - AFRUVEC

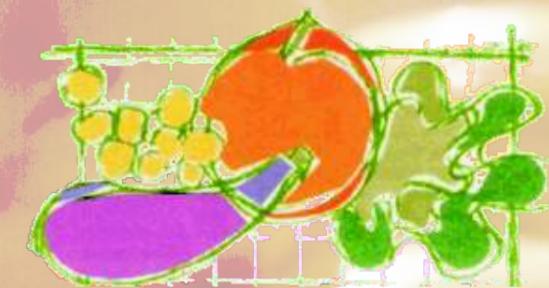
### PATROCÍNIO



#### ELABORAÇÃO:

Centro de Qualidade em Horticultura - CEAGESP  
Fones: (11) 3643-3825/3643-3890/3643-3892 Fax.: (11) 3643-3827  
e-mail: cqhor@uol.com.br cqh@ceagesp.com.br

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA  
1ª Tiragem: 5.000 exemplares  
Data da Impressão: JUN/01



PROGRAMA BRASILEIRO  
PARA A MELHORIA DOS PADRÕES  
COMERCIAIS E EMBALAGENS DE  
HORTIGRANJEIROS

## CLASSIFICAÇÃO DO MARACUJÁ

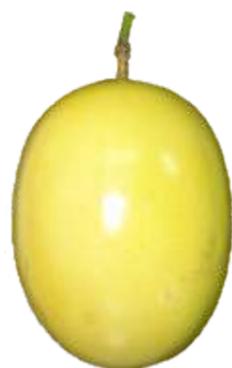
(*Passiflora edulis* Sims)

PROGRAMA DE ADESÃO VOLUNTÁRIA

## CLASSIFICAÇÃO

Classificação é a separação do produto por cor, tamanho e qualidade. Utilizar a classificação do maracujá azedo é unificar a linguagem do mercado. Produtores, atacadistas, indústrias, varejistas e consumidores devem ter os mesmos padrões para determinar a qualidade do produto. Só assim, obteremos transparência na comercialização, melhores preços para produtores e consumidores, menores perdas e melhor qualidade.

## GRUPO (coloração)



Amarelo



Roxo



Rosa maçã

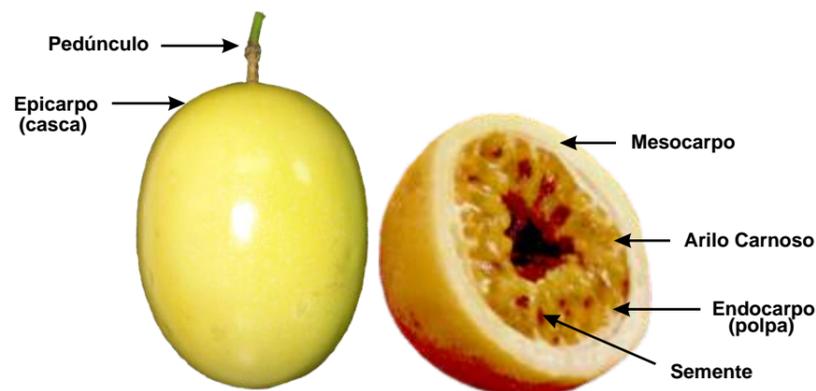
## CLASSE (calibre)

CALIBRE	DIÂMETRO EQUATORIAL (mm)
1	igual ou menor que 55
2	igual ou maior que 55 até 65
3	igual ou maior que 65 até 75
4	igual ou maior que 75 até 85
5	maior que 85

Obs.: É tolerada uma mistura de 10% de calibre diferente do especificado no rótulo desde que pertencentes às classes imediatamente superior ou inferior.

## MORFOLOGIA

O maracujá é um fruto carnoso, do tipo baga que apresenta sementes com arilo carnoso.



## DEFEITOS

### DEFEITOS GRAVES



**Podridão:** Dano patológico que implique em qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação do fruto.



**Dano profundo:** Lesão não cicatrizada de origem diversa que rompe a casca em qualquer profundidade.



**Imaturo:** Fruto com menos de 30% de área na sua cor final e/ou com teor de sólidos solúveis menor que 11º Brix.

### DEFEITOS LEVES



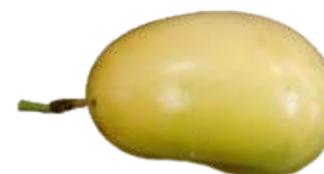
**Lesão cicatrizada:** Lesão que não afeta a polpa, cuja área individual ou em conjunto supera 1cm².



**Dano superficial:** Lesão não cicatrizada que não rompe a casca, cuja área individual ou em conjunto supera 1cm².



**Manchas:** Alteração da coloração normal da casca, cuja área individual ou em conjunto supera 1cm².



**Deformação:** Desvio da forma característica do cultivar.



**Enrugamento ou murcho:** Enrugamento aparente ocasionado pela desidratação. O fruto é considerado murcho a partir de uma perda de 8% de seu peso inicial.

## TIPO ou CATEGORIA

O tipo ou categoria é determinado pela ocorrência de defeitos graves e leves.

Defeitos	Categoria	Extra	I	II	III
Imaturo		0%	2%	3%	20%
Dano Profundo		0%	1%	3%	20%
Podridão		0%	1%	3%	8%
Total de Graves		0%	3%	7%	100%
Total de Leves		5%	10%	25%	100%
Total Geral		5%	10%	25%	100%

## EMBALAGEM

A qualidade do maracujá é feita na roça. A conservação dessa qualidade exige uma embalagem que ofereça proteção, informações sobre o produto, racionalização do transporte, armazenagem e gerenciamento. Ela deve ser paletizável e pode ser descartável ou retornável. A embalagem descartável deve ser reciclável ou de incinerabilidade limpa. A embalagem retornável deve permitir a higienização.

## RÓTULO

O rótulo é o certificado de origem do produto e garante a sua rastreabilidade. A rotulagem é de uso obrigatório e regulamentada pelo Governo Federal. O código de barras é utilizado para captura dos dados nos processos automatizados.

MARACUJÁ				
<b>Produtor: José Rafael Ruggiero</b>				
<b>Endereço: Sítio Passiflora</b>				
<b>Município: Vera Cruz</b>			<b>Estado: São Paulo</b>	
<b>Variedade:</b>				
IAC 270				
<b>Grupo:</b>				
<input checked="" type="checkbox"/> Amarelo	<input type="checkbox"/> Roxo	<input type="checkbox"/> Rosa Maçã		
<b>Classe:</b>				
<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 2	<input checked="" type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 4	
<b>Categoria:</b>				
<input type="checkbox"/> Extra	<input checked="" type="checkbox"/> I	<input type="checkbox"/> II	<input type="checkbox"/> III	
<b>Peso líquido:</b>				
10 Kg				
<b>Embalado em:</b>				
12 / 06 / 2001				
<b>Nº EAN de Artigo:</b>				
97898877990045				
(01)97898877990045(13)010612(3100)000010				