

## FICHA DA LARANJA 'PERA'

PRODUTO	Laranja
NOME CIENTÍFICO	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck
FAMÍLIA	<b>Rutaceae</b>
GRUPO VARIETAL	<b>'Pera'</b>

As laranjas são originárias da China. As primeiras laranjas cruzaram o Oceano Atlântico em 1493 e foram trazidas por Cristóvão Colombo. As sementes chegaram ao Panamá com os espanhóis em 1516 e ao México dois anos depois. Na mesma época, os portugueses iniciaram as plantações de laranjas doces no Brasil. O grupo das laranjas doces é conhecido cientificamente por *Citrus sinensis* (L.) Osbeck e agrupa as principais variedades: 'Pera', 'Natal', 'Valência', 'Hamlin', 'Bahia' e 'Baianinha', 'Westin', 'Rubi', 'Folha Murcha', 'Seleta', 'Lima', 'Piralima' e 'Lima Tardia'.

O Brasil, país com características climáticas propícias ao desenvolvimento da laranja é hoje o maior produtor e exportador de suco de laranja e de seus subprodutos do mundo. Na década de 80, tornou-se o maior produtor mundial com mais de 1 milhão de hectares de plantas cítricas em seu território com maior parte da produção concentrada no estado de São Paulo, responsável por 70% das laranjas e 98% do suco que o Brasil produz.

Dentre as variedades de laranjas comerciais, a 'Pera' têm lugar de destaque tanto para o consumo de frutos *in natura* como para o processamento do suco. A laranja 'Pera' possui melhores características de sabor: é mais doce e menos ácida que as outras variedades.

A Ficha da laranja 'Pera' é uma ferramenta de decisão na escolha da classificação de melhor custo-benefício e de auditoria no recebimento do produto e estabelece padrões mínimos de qualidade e homogeneidade. Ela está organizada em oito partes:

- Opções de escolha na solicitação de compra.
- Padrão mínimo de qualidade.
- Maturação da laranja.
- Caracterização da Laranja 'Pera' cotada pela CEAGESP.
- Escolha da classificação de melhor Custo-Benefício.
- Conclusão.



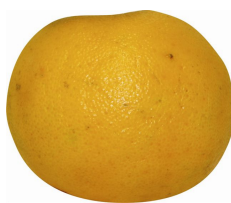
### Opções de escolha na solicitação de compra

<b>Produto</b>	Laranja 'Pera'
<b>Apresentação</b>	Dúzias em Caixa Tipo "M" com 25kg
<b>Cotação CEAGESP</b>	A (10/13 DZ), B (14/15 DZ) e C (18/21 DZ)
<i>Obediência ao Padrão Mínimo de Qualidade</i>	

### Padrão Mínimo de Qualidade

Na solicitação de compra da laranja 'Pera', algumas exigências são necessárias para garantia da qualidade do produto, não sendo tolerada a presença de frutos que apresentem defeitos que inviabilizam o consumo ou a comercialização do produto:

- Podridão: Processo que cause qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos ou polpa.
- Dano: Qualquer lesão de origem mecânica, patológica ou entomológica, que atinja o albedo (parte branca) do fruto ou que cause dano à polpa.
- Alteração típica de sabor, causada por maturação excessiva, senescência, pragas ou doenças.
- Imaturo: Fruto com teor de sólidos solúveis menor que 10°Brix.
- Murcho: falta de turgor causada por desidratação ou outra desordem fisiológica.
- Fruto não suculento: fruto com a relação: ((massa do Suco/massa do Fruto) x100) menor que 35, que é considerado o mínimo aceitável para o consumo da laranja de maneira agradável.

<b>Podridão</b>	<b>Dano</b>	<b>Murcho</b>
		

## Maturação da laranja

A coloração da casca da fruta é uma das características mais utilizadas pelo consumidor na escolha de que produto comprar, porém não é um indicativo seguro de doçura. Frutas cultivadas em regiões mais quentes, em geral, têm a casca mais verde e são menos ácidas que as frutas cultivadas em climas mais amenos, mas podem ser tão ou mais doces. O conteúdo de sólidos solúveis (°Brix) é o melhor referencial da doçura do produto, entretanto a sua medida exige o corte do fruto, inviabilizando a sua comercialização posterior. O conteúdo de sólidos solúveis da laranja ‘Pera’ deve ser no mínimo 10°Brix.

## Caracterização da Laranja ‘Pera’ cotada pela CEAGESP

A compra para os Serviços de Alimentação exige a caracterização precisa do alimento e uma base para a negociação de preços. A base de negociação mais utilizada é a Cotação de preços da CEAGESP que é um serviço diário de monitoramento dos preços praticados de venda do atacado para o varejo: maior, menor e mais comum. Os preços são levantados nos maiores atacadistas de cada produto e passam por uma análise estatística para a divulgação.

Segue abaixo tabela de tamanho com a equivalência das classificações entre a Cotação da Ceagesp, Mercado Atacadista e Programa Brasileiro de Modernização da Horticultura:

Variedade	Cotação CEAGESP	Mercado Atacadista	Programa Brasileiro de Modernização da Horticultura *
Laranja ‘Pera’	A	10 a 13 DZ	> 72 mm e < 81 mm
	B	14 a 15 DZ	> 60 mm e < 72 mm
	C	18 a 21 DZ	> 54 mm e < 60 mm

\* Diâmetro transversal (mm)

Na classificação utilizada atualmente pelo mercado atacadista, o tamanho é estabelecido pelo tipo (número de dúzias de frutos) contido na caixa mais utilizada “caixa M” com 25kg e a qualidade é caracterizada pela aparência da fruta.

Escolha a classificação de melhor Custo-Benefício

É muito comum que a indicação de compra recaia sobre o produto de maior valor na Cotação de Preços e que em muitos casos o produto recebido seja o de menor valor: paga-se pelo mais caro e recebe-se o mais barato.

A indicação do melhor produto para cada utilização nas variedades mais consumidas exige o estabelecimento dos índices de: Aproveitamento, Valoração e Escolha:

Cotação CEAGESP	Índice de Aproveitamento IA	Índice de Valoração IV	Índice de Escolha IE
A	0,45	1,42	<b>0,32</b>
B	0,47	1,22	0,39
C	0,51	1,00	<b>0,51</b>

IA: relação entre o produto pronto para o consumo (suco) e o produto antes de qualquer preparo (*in natura*).

IV: relação entre o preço de cada classificação e a classificação menos valorizada

IE: índice de aproveitamento / índice de valoração

### Conclusão

A classificação 'C' da laranja 'Pera' para extração do suco é a melhor escolha porque obteve o maior Índice de Escolha (0,51). A sua utilização permite um acréscimo de 59% no volume pronto para o consumo quando comparada à classificação 'A' (menor Índice de Escolha) e um acréscimo de 31% quando comparada à classificação 'B' (segunda colocação no Índice de escolha).