



A SAÚDE DO SEU PÊSSEGO NO MERCADO

A produção de pêsego no Brasil aumenta a cada ano. Se compararmos a produção brasileira de 2.000 com a de 1.993, observaremos um aumento de 45%. O período de safra é mais longo, principalmente pela entrada precoce da produção paulista. Dados de 1.999 mostram uma produção brasileira de 105.000 toneladas, sendo 60.000 toneladas para a industrialização.

No Entrepasto Terminal de São Paulo - ETSP da CEAGESP, responsável pela comercialização no atacado de cerca de 12% da produção nacional de frutas e hortaliças frescas, a safra de pêsego vai de outubro a fevereiro. De 1º de outubro de 2.002 a 28 de fevereiro de 2.003 foram comercializados 9.608,49 toneladas de pêsego fresco, 21% da produção anual brasileira, originários de 109 municípios de 73 microregiões diferentes e 7 estados brasileiros.

O volume e a diversidade do pêsego aqui comercializado, permitiu que as equipes do Setor de Fitopatologia da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (ESALQ) e do Centro de Qualidade em Horticultura da CEAGESP, na 1ª fase do trabalho financiado pela FAPESP no Programa de Políticas Públicas, realizassem levantamentos semanais em 1% dos pêsegos comercializados pelos cinco maiores atacadistas do ETSP. Foram realizados 14 levantamentos semanais, de 1º de outubro de 2.002 a 31 de janeiro de 2.003, num total de 18 semanas, período de maior entrada do pêsego no mercado.

Todos os frutos foram vistoriados, em média 1.835 frutos, por data de amostragem. Os frutos danificados foram da ordem de 4,9 a 44,5% do total e os afetados por doenças, de 4,3% a 15,2%. O fruto foi encaminhado à Clínica Fitopatológica da ESALQ para identificação do patógeno, quando não era possível a sua identificação visual.

É possível encontrar numa embalagem uma pequena porcentagem de frutos com defeitos ou a ocorrência generalizada de defeitos ou ainda somente frutos perfeitos. Os defeitos encontrados podem ser classificados como leves ou graves. Os defeitos leves são aqueles que depreciam o valor do produto, mas não evoluem ao longo do processo de comercialização. Os defeitos graves são aqueles que depreciam muito o valor do produto e evoluem ao longo do processo de comercialização.





O MERCADO VALORIZA A QUALIDADE DO PRODUTO

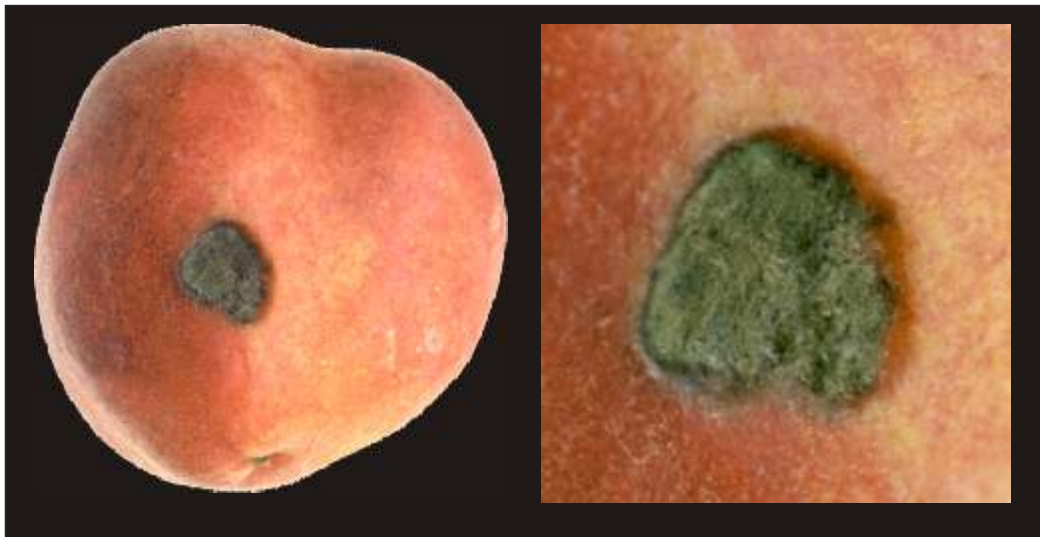
Patógenos que precisam de um ferimento como porta de entrada e que levam a podridões:

Alternaria sp, Bactéria, *Cladosporium herbarum*, Levedura, *Rhizopus sp.*, *Fusarium sp.* foram encontrados em 57% dos frutos doentes. A ocorrência destes patógenos só pode ser evitada com o manuseio cuidadoso do fruto na colheita e pós colheita, prevenindo ferimentos e batidas.





Podridão de Levedura



Podridão de Cladosporium - *Cladosporium herbarum*



Podridão de Rhizopus - *Rhizopus stolonifer*

Patógenos que contaminam o fruto no seu período de formação e crescimento e que só se manifestam no amadurecimento, levando a podridões

Monilinia fructicola e *Colletotrichum sp.* foram encontrados em 22% dos frutos doentes. Estes patógenos só podem ser evitados com a adoção de um bom sistema de produção: redução do inóculo no campo, tratamento de inverno e adubação equilibrada.

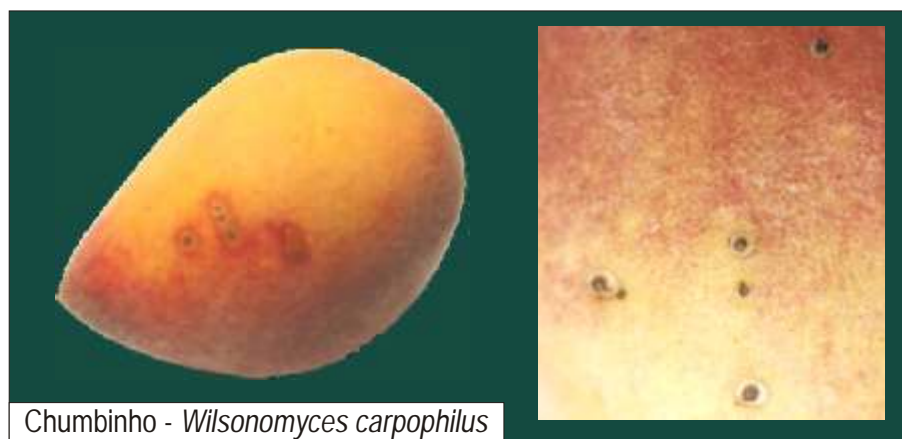


No mercado atacadista, quando se percebe algum início de podridão no fruto, o fruto com problema é retirado da embalagem. Dificilmente é oferecido ao comprador uma embalagem com frutos que apresentem algum sinal de podridão. Sabe-se que, numa embalagem onde ocorre um fruto podre, os demais frutos poderão desenvolver o sintoma rapidamente, assim sendo se tenta vender rapidamente aquele lote. A desvalorização é em torno de 60%, comparada a um pêssigo sadio. Mesmo vendendo a um preço muito mais baixo, fica sempre o receio das reclamações dos compradores.

Patógenos que contaminam o fruto no seu período de formação e crescimento, ocasionando defeitos leves.

Tranzschelia discolor e *Wilsonomyces carpophilus* foram encontrados em 21% dos frutos doentes. A ocorrência destes patógenos só pode ser evitada com a adoção de um bom sistema de produção.

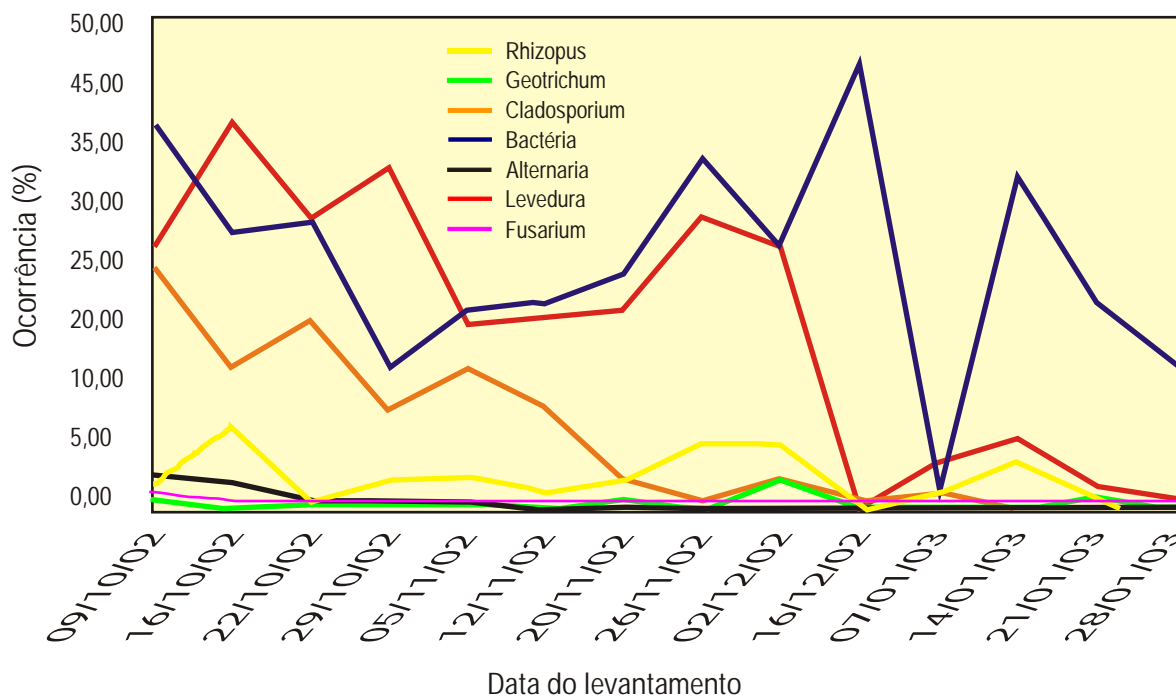
A ocorrência de defeitos leves, de maneira generalizada na embalagem, pode diminuir o valor do produto até 30%.



NÃO EXISTE REMÉDIO OU CURA PARA OS PROBLEMAS DE PÓS-COLHEITA. A PREVENÇÃO É O ÚNICO CAMINHO, A ÚNICA SOLUÇÃO

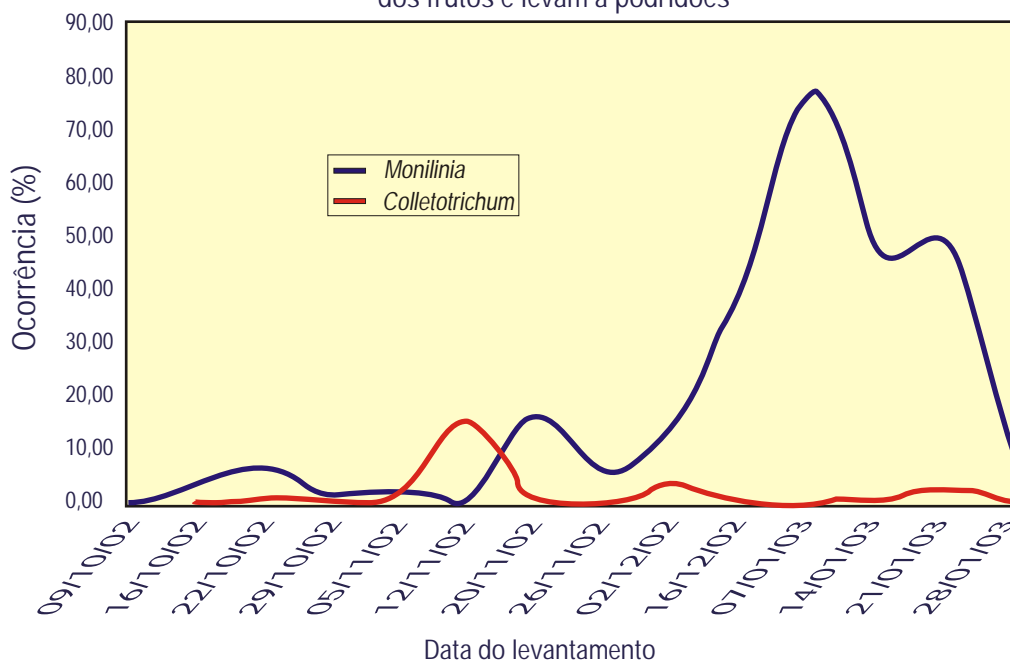
Foram realizados em 18 semanas, de 1º de outubro de 2.002 a 31 de janeiro de de 2.003, 14 levantamentos semanais.

Distribuição da ocorrência de patógenos que precisam de um ferimento como porta de entrada e que levam a podridões

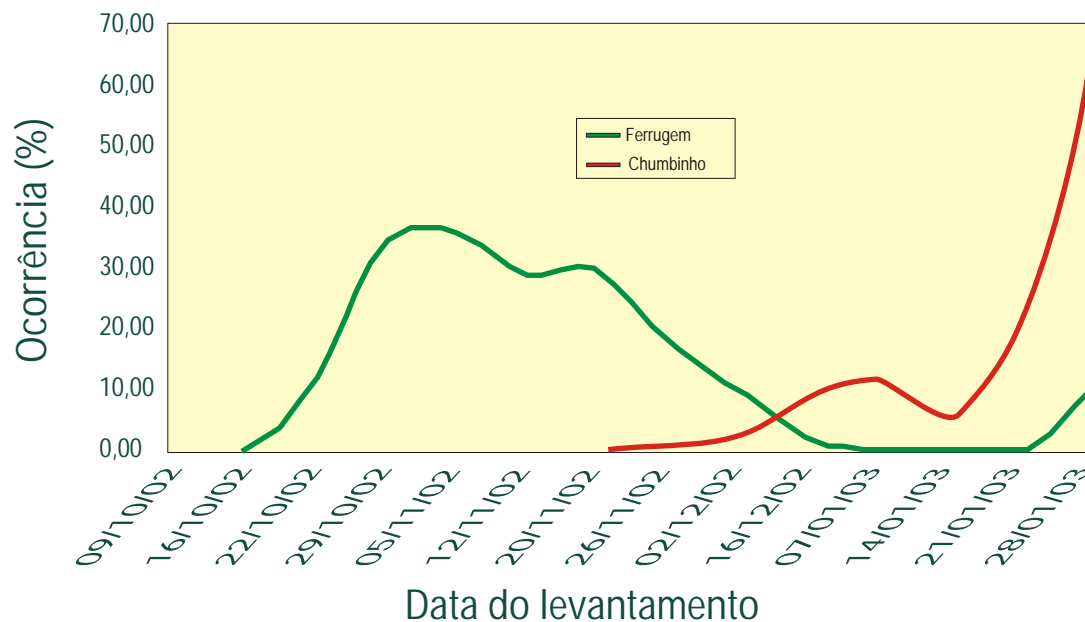


O pêssigo paulista dominou o mercado até a 3ª. semana de novembro. Neste período os patógenos, que precisam de um ferimento como porta de entrada e que levam a podridões, foram os mais importantes, principalmente Bactéria, Levedura e Cladosporium. O produtor paulista gasta tempo e dinheiro prevenindo doenças no campo e machuca o fruto na colheita e pós-colheita, abrindo porta de entrada para os patógenos oportunistas.

Distribuição da ocorrência de patógenos que contaminam o fruto no seu período de formação e crescimento, ficam latentes e só se manifestam no amadurecimento dos frutos e levam a podridões

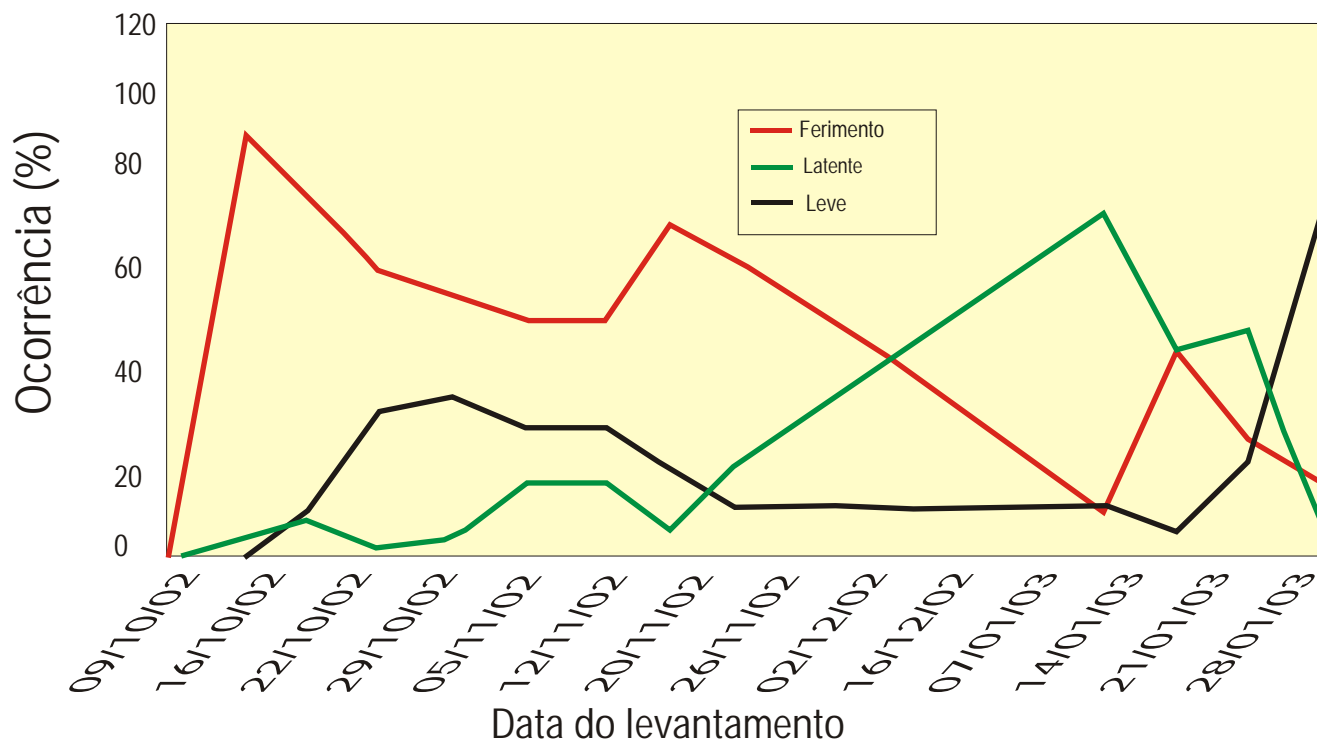


Distribuição da ocorrência de patógenos que contaminam o fruto no seu período de formação e crescimento e que se manifesta sob a forma de defeitos leves



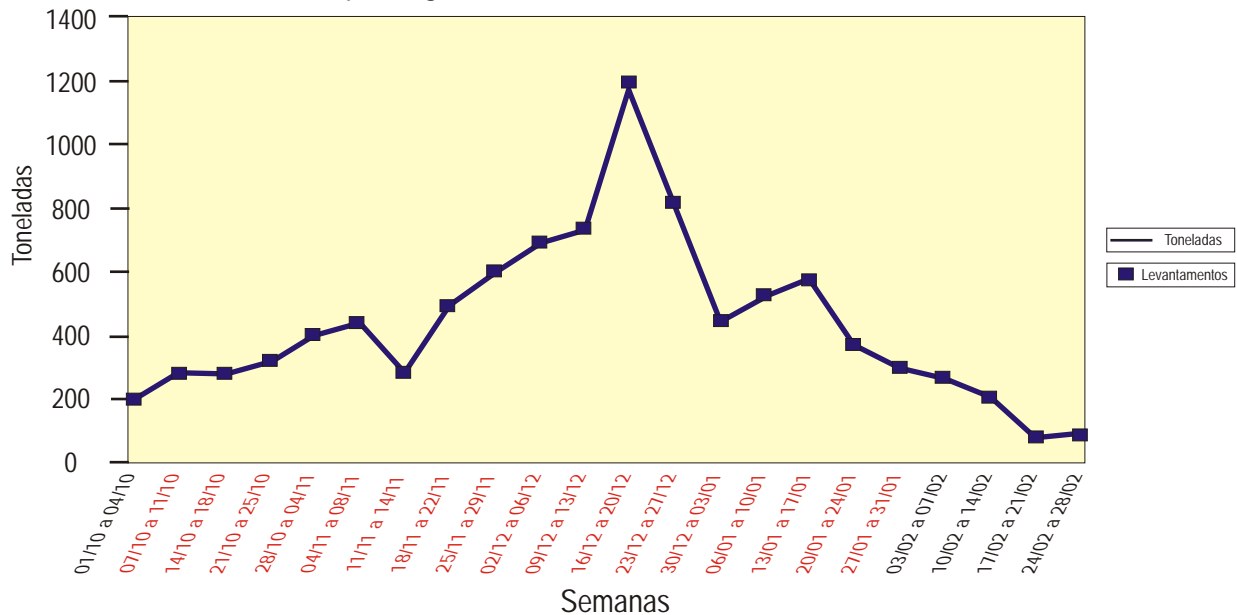
No final de novembro e início de dezembro, o pêssego do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina, dominaram o mercado. A Monílinia, do grupo de patógenos, que contaminam o fruto no seu período de formação e crescimento e que só se manifestam no amadurecimento, levando a podridões, aumentou muito. A Bactéria se manteve neste período e o Chumbinho explodiu na última avaliação de 28 de janeiro.

Distribuição da ocorrência dos patógenos causadores de defeitos graves (ferimento e latente) e de defeitos leves

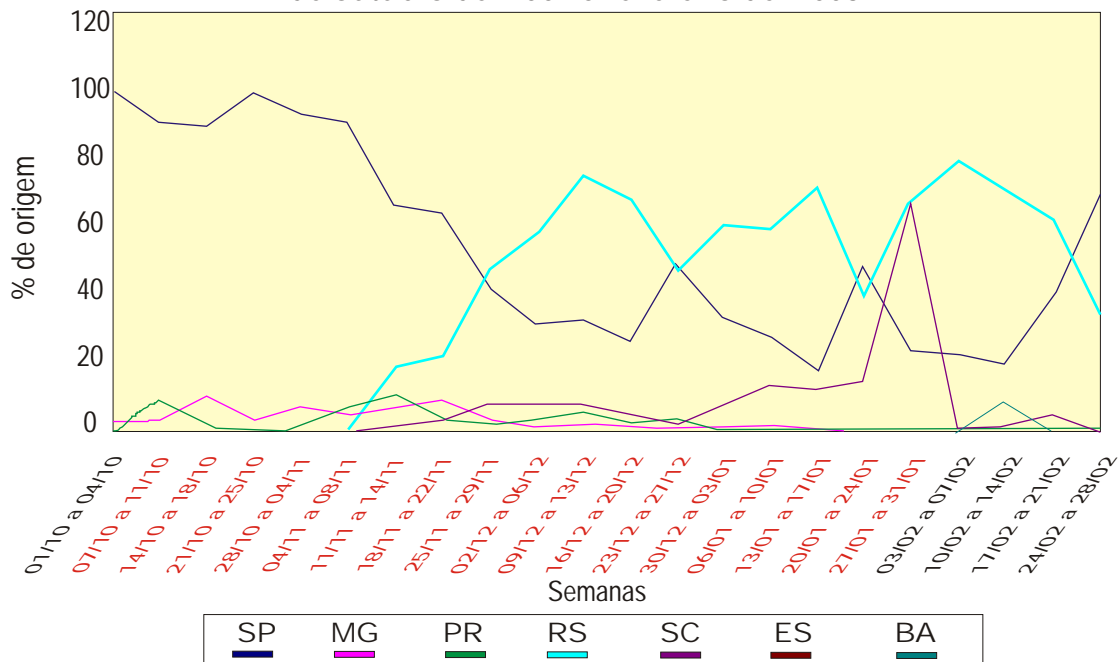


Os números do pêsego

Entrada semanal de pêsego no ETSP de outubro de 2.002 a fevereiro de 2.003



Distribuição da origem por estado do pêsego no ETSP de outubro de 2.002 a fevereiro de 2.003



A IDENTIFICAÇÃO CORRETA DO PATÓGENO PERMITE A CARACTERIZAÇÃO DO SISTEMA DE PRODUÇÃO E DOS CUIDADOS NA COLHEITA E PÓS COLHEITA ADOTADOS PELO PRODUTOR. GARANTE A ESCOLHA DO MELHOR FORNECEDOR E A SUA ORIENTAÇÃO NA PREVENÇÃO DE PROBLEMAS