



Fotografias: PCT Melo

Hortalças pequenas e saborosas

O mercado de hortalças está sempre se reinventando. No momento, as mini-hortalças e as hortalças *baby* estão em evidência.

Esses dois nichos de mercado vêm despertando interesse tanto dos produtores quanto dos consumidores, especialmente os de maior poder aquisitivo e chefes de restaurantes que buscam sempre novidades.

Apesar desse mercado ainda estar no início, a introdução de produtos diferenciados podem estimular o consumo de hortalças por parte da população, inclusive das crianças.

Hoje, nas gôndolas de supermercados e de alguns empórios de hortifrutis, ao lado do conhecido tomate cereja, encontram-se as versões miniaturizadas de abóbora, alface, berinjela, chuchu, couve-flor, pepino, pimentão, melancia, entre outras hortalças.

As mini-hortalças são, em geral, variedades criadas por meio do melhoramento genético focado na seleção de órgãos de tamanho reduzido consumidos como hortalças, tais como frutos, folhas, vagens, bulbos entre outros. Hortalças que sofrem processamento mínimo e têm seu tamanho reduzido também podem ser chamadas de mini, como é o caso das mini-cenouras disponíveis no mercado brasileiro há vários anos.

Já as hortalças *baby* são obtidas por meio de artifícios no manejo da cultura, como a colheita antecipada de frutos,

raízes, folhas, flores entre outros órgãos que são consumidos. No caso das folhas jovens, o produto recebe a designação de *baby leaf*.

As sementes das mini-hortalças são, na maioria, híbridas e importadas, principalmente, do Japão e Europa. Embora sejam comercializadas por preço significativamente maior em comparação ao de hortalças de tamanho normal é crescente o interesse dos produtores por esse segmento de mercado. Como se trata de um produto diferenciado, cultivado principalmente em estufas agrícolas, as mini-hortalças têm um alto valor agregado e são comercializadas por valor mais elevado que ao das versões similares de tamanho normal.

Um bom exemplo de mini-hortalça é a nova geração de tomate-cereja. Esse tomate conhecido em alguns lugares como tomate-uva, tem seu formato alongado, parecido a um bago de uva, com cor vermelho-intensa e sabor muito doce. Sua promoção no mercado tem sido bem sucedida, pois mesmo custando para o consumidor em torno de R\$ 3,00 a caixeta de 180 g, a oferta não tem sido suficiente para atender à demanda. Por conta disso, para os produtores, o cultivo do tomate-cereja ou uva tem sido vantajoso uma vez conseguem obter de 6 a 10 kg por planta e recebem, em média, R\$ 4,00/kg.

Outro exemplo de miniatura de hortalça cada vez mais presente no mercado é a mini-melancia. O fruto pesa de 2 a 3 kg, o suficiente para servir até quatro porções, além de ser facilmente armazenado na geladeira. Outros atrativos dessa novidade são o fruto sem sementes e polpa de coloração vermelho-intensa. O valor das mini-melancias em alguns mercados pode ser seis vezes superior ao da melancia de tamanho convencional.

No mercado, as folhas jovens ou *baby leaf* podem ser encontradas na forma de uma mescla de diversas espécies de hortalças com folhas de diferentes formatos, cores, texturas e sabores. Tal combinação possibilita alto valor nutricional ao

produto. Mas é comum também sua comercialização de forma individualizada. A vantagem da *baby leaf* é sua praticidade, já que o produto é embalado devidamente sanitizado e pronto para ser consumido.

Além das folhas soltas, sanitizadas e embaladas de *baby leaf*, também estão sendo comercializadas plantas inteiras ainda jovens, produzidas em sistema hidropônico, embaladas com o sistema radicular. Cabe ao consumidor separar as folhas *baby* do restante da planta e higienizá-las para o consumo.

As folhas *baby* ainda são comercializadas no varejo por um preço elevado até mesmo para os consumidores de alto poder aquisitivo. Nos supermercados e varejões de hortifrutis paulistas o consumidor paga R\$ 5,00 por caixetas com 120 g do mix de folhas de alface, agrião, beterraba, couve mizuna e mostarda wakami. Já os saquinhos contendo 120 g de folhas *baby* de rúcula, agrião ou alface são vendidos por cerca de R\$ 3,00 a unidade.

O cultivo das folhas *baby* pode ser realizado no solo, em campo aberto, com mecanização no plantio e na colheita, devido ao grande número de sementes empregado por hectare. Também existe a possibilidade de cultivo em sistema hidropônico NFT (*Nutrient Film Technique*) e em bandejas usadas para produção de mudas de hortalças.

Os produtores dispõem do "*mix baby leaf*", formado pela mistura de sementes de alfices de folhas verdes e roxas, chicória, beterraba e rúcula pronto para ser semeado. O semeio dessas e de outras hortalças, no entanto, pode também ser feito separadamente. A garantia de qualidade do produto é conseguida graças aos cuidados especiais durante o cultivo e na pós-colheita.

Para especialistas do setor, há um real potencial de expansão do mercado de hortalças de tamanho reduzido porque tende a crescer o contingente de consumidores formado por casais sem filhos e por pessoas que moram sozinhas, em especial nos grandes centros urbanos do

país. Com efeito, as hortalças em miniatura são uma nova opção de compra para esses consumidores que procuram adquirir porção certa de alimentos para evitar desperdício.

Ainda, não é possível prever se tais nichos de mercado atingirão um contingente maior de consumidores no futuro. Todavia, servem para demonstrar de maneira emblemática como o negócio de hortalças é dinâmico e está sempre em busca de inovação. Vistos de outro ângulo, representam uma real oportunidade de ampliação das opções de cultivo para os produtores de hortalças em ambiente protegido, assim como abrem novas frentes para o desenvolvimento de pesquisas pelo setor oficial uma vez que há necessidade de gerar informações acerca de tecnologias adequadas de cultivo, manejo de adubação e de irrigação, métodos alternativos de controle fitossanitário e tecnologia pós-colheita.

Luis Felipe Villani Purqueiro¹; Paulo César Tavares de Melo²

¹Instituto Agrônomico, Centro de Horticultura, C. Postal 28, 13012-970, Campinas-SP, felipe@iac.sp.gov.br;

²USP-ESALQ, Depto. Produção Vegetal, C. Postal 09, 13418-900, Piracicaba-SP, pctmelo@esalq.usp.br

As idéias aqui expressas refletem a opinião do autor e não da Comissão Editorial. As informações aqui apresentadas são, igualmente, responsabilidade dos autores.