Produção e comercialização para 1996/97

Fatores como escassez de matéria-prima e demanda crescente de produtos diversificados de alto valor agregado, originados de fécula e polvilho azedo, contribuem para a elevação dos preços e escassez da raiz de mandioca. A liberação dos estoques do governo, aliada à redução das compras de farinha e a chuvas regulares na região, deverá manter os preços equilibrados entre as diversas atividades produtivas.

No início de abril de 1996, os preços da mandioca em raiz, posta na fábrica, se situavam entre R$45,00 e R$50,00/t, com pagamento em 30 dias. Esses preços permitiam um equilíbrio saudável entre produtor e indústria, proporcionando um fluxo normal de mercado. Hoje, fatores como escassez de matéria-prima, demanda crescente de farinhas especiais, particularmente a amarela (PA) e *copioba* de cor creme (BA), alteraram o mercado. Produtos diversificados de alto valor agregado, originados de fécula e polvilho azedo, bem como a opção do empacotamento dos produtos, contribuem para a elevação dos preços da raiz e para torná-la escassa. A maioria das farinheiras encontra-se paralisada, e os preços estão deslocando o ponto de equilíbrio das atividades.

As flutuações operacionais, de emprego e de preços, provocadas pelos fluxos irregulares de mercado, vulnerabilizam sobretudo o estado do Paraná, destaque nacional nas atividades de produção, industrialização e comercialização de derivados, e a região Nordeste, principal consumidora desses produtos.

Raiz de mandioca — composição dos custos médios de produção

Sistema de produção modal — maio de 1996

Grandes regiões	Custo total (R$/t)	Custo variável (R$/t)	Produtividade média Ton./alq.	Ton./ha
Paranavaí	43,95	32,96	50	20,7
Araruna	42,70	32,03	50	20,7
Marechal Cândido Rondon*	30,98	23,24	60	24,8
Mato Grosso do Sul	42,58	31,94	50	20,7
São Paulo	39,78	29,84	50	20,7
Astorga	38,53	28,90	50	20,7

* As características de Marechal Cândido Rondon — solo fértil, sistema de produção, assistência técnica das indústrias e alta produtividade da mão-de-obra — justificam o excelente desempenho da atividade na região, tida hoje como uma das mais promissoras do Brasil.

A avaliação freqüente da situação das atividades nas regiões produtoras e formadoras de preço e de mercado aponta para a conveniência da continuidade do processo de parceria.

Perspectivas e tendências

Melhores perspectivas para o setor estão diretamente acopladas à possível liberação dos estoques governamentais de 140 mil toneladas de farinha para o Prodea e, paralelamente, 70 mil toneladas para os leilões convencionais. Nesses leilões, poderão ainda ser ofertadas cerca de 40 mil toneladas de fécula, uma vez que os estoques desse derivado totalizam 65 mil toneladas (AGF + EGF).

Tal liberação, aliada à redução das compras de farinha, principalmente por parte dos comerciantes do Norte e Nordeste, e a chuvas regulares na região, deverá manter os preços da mandioca em raiz equilibrados entre as diversas atividades produtivas.

Os custos médios de produção e os indicadores médios de receita indicam ao agricultor que, nas próximas safras, o melhor é operar com mandioca de dois ciclos, onde o giro líquido do capital é de R$1,84/dia (R$1,09/dia no caso da de um ciclo). Os cultivos de mandioca de um ou de dois ciclos se alternam periodicamente, e um número razoável de produtores julga que atualmente a mais oportuna é a segunda opção, por vários motivos:

a) custo de produção cerca de 33,2% mais baixo (R$35,16/t e R$26,40/t);

b) produtividade 30% superior (26,82t/ha e 20,66t/ha);

c) sistema de arrendamento fixo, ou 33 sacas de farinha/ha;

d) rentabilidade média 68,8% superior ao sistema tradicional.

Focalizando as regiões de Paranavaí, Araruna, Astorga, Marechal Cândido Rondon, Mato Grosso do Sul, Invinhema, Mundo Novo, São Paulo, Cândido Mota, Assis e Palmital, a equipe técnica da Seab-Deral e Conab-Dipla de Brasília, com a participação de produtores, cooperativas, associações de classe, empresários e técnicos, vem desenvolvendo um trabalho sobre custos de produção da mandioca em raiz e sobre as tendências da comercialização de seus derivados.

DISONEI ZAMPIERI, MILTON G. DA SILVA E METHODIO GROXKO

Tapioca flakes e *manioc puffs*

Nos últimos anos, com o recrudescimento do debate em torno da questão alimentar, a mídia tem destacado alternativas alimentares capazes de minimizar a carência nutricional de um contingente da população brasileira. Certas partes normalmente desprezadas dos vegetais, como farelo de arroz tostado, folhas de mandioca, folhas de batata-doce, folhas e sementes de abóbora, farinha mista de farelo de arroz e trigo, ervas daninhas (caruru, serralha etc.), podem ser valiosas fontes nutricionais. Positivas do ponto de vista cultural, essas propostas correm o risco de ofuscar o fato de que o real gargalo da questão alimentar não se localiza na oferta de produtos agrícolas e sim na capacidade de compra dos consumidores. Por que não incentivar então o consumo de produtos cuja oferta abundante condiciona preços mais favoráveis para a populaçãc? No caso da mandioca, a oferta anual é surpreendentemente grande: da ordem de 24 milhões de toneladas de raiz, mais que o dobro da oferta anual de arroz em casca e oito vezes mais que a produção anual de feijão (médias dos últimos cinco anos). Ou quase três vezes mais que o consumo de trigo no ano passado.

Um artigo recente, publicado na *Gazeta Mercantil*, cita as palavras do dr. Paulo de Tarso Alvim, cientista da área agronômica, que no início da década de 70 alertava: "Se a mandioca fosse americana, todo mundo estaria comendo hoje *tapioca flakes* e *manioc puffs*". Um mercado fortalecido de derivados sem dúvida teria colocado a cultura e a atividade agroindustrial a ela vinculada na rota do desenvolvimento. Mas hábitos alimentares fortemente influenciados pela cultura européia estancaram esse desenvolvimento.

Desde a década de 70, estuda-se como aproveitar melhor a raiz de mandioca. Mas a despeito do cultivo bem-adaptado às condições ambientais brasileiras, a acentuada perecibilidade da raiz limita seu aproveitamento industrial. Há também um limite tecnológico para a substituição parcial da farinha de trigo pela de mandioca na fabricação de pães. Misturadas com a água, as proteínas da farinha de trigo permitem que a massa aumente de volume, pela ação dos gases produzidos na fermentação e expandidos no assamento, sem se romper facilmente. Essa rede elástica, o glúten, é responsável pela estrutura macia e porosa do pão de trigo. A adição de outras farinhas ricas em amido, como as de mandioca e milho, altera a consistência da massa produzida, diluindo e enfraquecendo o glúten.

Alguns estudos feitos pelo Centro de Tecnologia Agrícola e Alimentar, da Embrapa, no entanto, concluíram que pães produzidos com até 15% de adição de farinha de raspas de mandioca apresentam características aceitáveis. O famoso pão de queijo nada mais é que um pão de mandioca, basicamente de polvilho azedo (fécula). Estima-se que os super e hipermercados (S&H) comercializam anualmente cerca de 1.520t de pães de queijo congelados, 393t de massa semipronta para pão de queijo e 4.208t de pré-mix (mistura de fécula ou farinha de mandioca com farinha de trigo para a fabricação de massas diversas). Em São Paulo, consomem-se cerca de 6 mil toneladas de polvilho azedo por ano, o que representaria em 1995 perto de 25% da produção nacional. Há oportunidades no mercado de pães de queijo congelados, com crescimento dinâmico e ausência de marcas fortes, assim como em seu uso como *fast food* nas lanchonetes e lojas especializadas.

A Sociedade Brasileira de Mandioca aponta a Yoki e a Hikari como dominantes na venda de produtos empacotados de fécula, polvilho azedo e pré-mix em S&H, além das empresas do mercado de congelados e biscoitos. Fora dos S&H, o fornecimento de polvilho azedo e de fécula é dominado pela Caribé do Brasil, mas também pode-se mencionar a boa imagem da Amafil, empresa do Paraná, estado onde se encontram as raízes mais baratas e a maior produção industrial a partir do "mais brasileiro dos alimentos".

ELIANA CONDE BARROSO LEITE VIGLIO

MILHO

Safrinha 12% menor

À medida que se inicia a colheita da safrinha de milho de 1996, o país vem refazendo as contas em relação à situação do abastecimento interno do cereal. Isso porque, enquanto o plantio esperado para a segunda safra fizera prever uma compensação às perdas da primeira colheita, as condições meteorológicas observadas durante a maturação da planta ao final do primeiro semestre foram adversas, obrigando a uma revisão baixista dos números. Prevê-se aumento da especulação no mercado do grão no último trimestre, embora a retração da demanda avícola atenue a subida de preços esboçada desde o final da colheita da primeira safra.

Em maio último, os dados levantados pelo IBGE previam a produção da safrinha em 3,7 milhões de toneladas, ou 6% acima da quantidade obtida no ano passado. No caso, estimava-se que as regiões Sudeste e Centro-Oeste viessem a produzir, respectivamente, 7,3 e 2,3% a mais do que um ano antes, enquanto o desempenho do Sul (representado apenas pelo estado do Paraná) estava previsto 11% abaixo.

É interessante notar a existência de dois posicionamentos distintos no que diz respeito à safrinha, pela ótica dos produtores. O primeiro é o de que, em se tratando de um plantio de alto risco, deve ser realizado com baixa utilização de tecnologia, de modo a minimizarem-se as perdas. Já o segundo é o de que, exatamente devi-

BIBLIOTECA KARL A. BOE