Suco global

A indústria do suco concentrado de laranja vem desde os anos 60 inovando no processo industrial, de olho no resto do mundo

Paulo Celso Biasioli

Na sociedade moderna, busca-se constantemente melhorar as condições de trabalho, qualidade de vida, lazer, saúde em tudo que se faz e nos cerca. Além disso, a rápida universalização de notícias e novidades torna o homem de hoje cada vez mais exigente e crítico.

Não poderia ser diferente com o suco de laranja, valorizado na alimentação, do qual se exige mais e mais qualidade – principalmente quanto ao sabor – e que, além dos seus conhecidos atributos de frescor, pode ser consumido a qualquer hora e em qualquer lugar.

Reinventando o suco

Para levar o suco aos consumidores de todo o mundo, conseguiu-se há cerca de 50 anos o suco concentrado de laranja (FCOJ), que mantém a qualidade e estabilidade em níveis aceitáveis e viabiliza os custos de transporte e armazenamen-to: o envasador pode diluí-lo, embalar na sua própria embalagem e distribuir. A indústria brasileira, principalmente a paulista, vem se aprimorando desde os anos 60 em produção e qualidade das diversas variedades, com tecnologia industrial e inovação em transporte, armazenamento e distribuição do FCOJ de forma a assegurar a qualidade do produto ao consumidor final.

Por sua boa qualidade, o FCOJ brasileiro tem um mercado cativo e crescente. Mas o consumidor de alguns países, principalmente do Primeiro Mundo, prefere um produto com sabor mais natural, obrigando o produtor a atendê-lo com o suco fresco de laranja (*fresh squeezed orange juice*), ou seja, suco de laranja não concentrado. Como tornar a exportação viável economicamente (porque estaremos exportando maior quantidade de água) e garantir a integridade do produto? Outra pergunta: como obter a qualidade constante o ano todo, pois o consumidor consome durante 12 meses e a safra de laranja se dá em apenas seis?

A solução para parte dos problemas está no congelamento do produto recém-extraído de frutas sadias e maduras. Para consegui-lo, podem ser usadas várias alternativas:



- embalar e congelar em tambores de 200 litros ou em contêineres de mil litros;
- congelar em blocos e embalar em caixas de papelão de 30kg ou contêineres de mil quilos;
- estocar e transportar em temperaturas próximas do congelamento (sistema graneleiro).

O suco pode ser pasteurizado ou não após a extração; aparentemente o não-pasteurizado antes do congelamento traria ao consumidor final melhor qualidade, pois a pasteurização se daria somente na operação de envase na embalagem da marca final.

Após a produção, o sistema de transporte e armazenamento deve ser rigorosamente controlado e assegurado, para não afetar as condições físico-químicas e sensíveis do produto, o que pode advir de um eventual e indesejável descongelamento precoce.

A qualidade das laranjas usadas aliada à tecnologia e às condições de assepsia aplicadas à produção do NFC devem ser criteriosamente cuidadas, uma vez que o suco de laranja é um produto cujo sabor se altera facilmente, por oxidação e outros fenômenos, principal fator de recusa pelo cliente.

Por sua qualidade, o FCOJ brasileiro tem um mercado cativo e crescente. Mas o consumidor de alguns países, principalmente do Primeiro Mundo, prefere um produto com sabor mais natural, obrigando o produtor a atendê-lo com o suco fresco de laranja.

Paulo Celso Biasioli é diretor industrial da Sycorrico SA.