



CUPUAÇU: A FRUTA GLOBALIZADA

Lucimar Batista Socha ¹

Rosa Beatriz Madruga Pinheiro²

RESUMO

O objetivo deste trabalho é procurar mostrar de forma sucinta como a fruta tipicamente brasileira obteve uma entrada notória no mercado internacional. Os benefícios adquiridos com a exportação e o desenvolvimento de políticas de distribuição de renda nas comunidades menos favorecidas, já que a produção e distribuição podem ser realizadas mesmo de maneira informal. O estudo baseou-se em pesquisas via internet, noticiários e órgãos tais como a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária- EMBRAPA, Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia- INPA, Instituto Nacional de Propriedade Industrial- INPI e Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística-IBGE, pesquisas estas que demonstram as diversas possibilidades no aproveitamento da fruta seja na produção de alimentos, cosméticos e artesanato entre outros. A comercialização internacional enfrentou alguns problemas na sua introdução ao mercado, devido ao fato de outro país ter tentado apoderar-se da marca. Com a luta da comunidade científica e do governo brasileiro através de processos judiciais, conseguiram reverter a situação pelo nome, que foi preservado. Hoje encontramos em muitos países, com maior facilidade produtos feitos com o CUPUAÇU, fruta que leva o nome e sabor tipicamente brasileiro.

Palavras-chave: Cupuaçu, comunidades, comercialização, tipicamente.

¹Acadêmico Curso COMÉRCIO EXTERIOR , Unisul. E-mail: lu_socho@yahoo.com.br

² Professora da Unisul. E-mail: rosa.pinheiro@unisul.br

1 INTRODUÇÃO

Nosso trabalho foi idealizado com a finalidade de demonstrar como a produção e comercialização do CUPUAÇU, fruta tipicamente brasileira pode influenciar na economia, influenciando na distribuição de renda, principalmente nas comunidades carentes, onde sua colheita pode ser feita até de maneira informal, para posterior colocação no mercado nacional e internacional.

A qualidade e as propriedades da fruta são fatores que atraem cada vez mais o interesse de outros países na sua aquisição. Para a realização deste trabalho, foram utilizados basicamente pesquisas na internet em sites relacionados, noticiários, bem como pesquisas em órgãos governamentais, como Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia – INPA, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária – EMBRAPA, Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, e Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE.

Nessas pesquisas, foram buscadas não apenas propriedades da fruta, mas também possibilidades e dificuldades na comercialização, produtividade e dados estatísticos.

2 TEMA

O Cupuaçu é uma árvore de porte pequeno a médio que pertence a família do cacau e pode alcançar até 20m de altura. A fruta foi uma fonte primária de alimento na floresta amazônica tanto para as populações indígenas quanto para os animais. Essa fruta tornou-se conhecida por sua polpa cremosa de sabor exótico. É uma fruta exagerada: grande, pesada, volumosa, perfumadíssima. As folhas de sua árvore são grandes; suas sementes são muitas e também grandes envoltas em uma polpa branca, ácida e de aroma bastante forte e agradável.

Quando maduro o cupuaçu simplesmente cai. A polpa carnuda é removida com tesoura e os resíduos que ficam na semente, lavados. Depois de processada é congelada podendo ser comercializada a longas distâncias.

Com essa polpa refrescante faz-se todo tipo de doces, sucos, refrescos e sorvetes, licores e aguardentes temperados, cremes, gelatinas, espumas e mousses.

O que diferencia o cupuaçu das demais frutas tropicais nativas da Amazônia, além do sabor, é o excelente aproveitamento industrial. Da polpa são feitas inúmeras guloseimas. Da casca, marrom e dura, são montadas peças de artesanato. Da semente é produzido o chocolate de cupuaçu.

Devido ao sucesso internacional que obteve a fruta, o Brasil começa a se deparar com as dificuldades no envio da fruta. O produto cujo registro da marca cupuaçu e de processos industriais relacionados à planta nos Estados Unidos, Japão e Comunidade Européia. Neste contexto funcionou a esperteza do japonês Nagasawa Makoto, diretor da Asahi Foods e titular da empresa americana Cupuacu International Inc., empresas que fizeram patentes mundiais sobre a semente. Outra empresa, a Brasmazon, tradicional exportadora de produtos da Amazônia, também está em dificuldades e acusa a Asahi Foods de traição já que sempre vendeu para ela produtos derivados do cupuaçu e agora se vê na iminência de não mais poder fazê-lo.

O Japão deve comprar em 2003 cerca de 200 toneladas de semente de cupuaçu para fabricação do cupulate, o chocolate de cupuaçu. Vamos assim assumindo o papel de exportadores de matéria-prima para um produto inventado por brasileiros, mas já devidamente patentetado pela famigerada Asahi.

O suposto inventor, Nagasawa Makoto é ao mesmo tempo diretor da Asahi Foods e titular da empresa americana “Cupuacu International Inc.”, que possui outra patente mundial sobre a semente do Cupuaçu. Segundo ainda Michael, que reside em Rio Branco, “além destas patentes, a Asahi Foods Co., Ltd. registrou o nome “cupuaçu” como marca para várias classes de produtos (incluindo chocolate) no Japão, na União Européia e nos Estados Unidos. Ele conta que teve notícias de que, na Alemanha, os advogados da Asahi Foods Co., Ltd. ameaçaram com multas de 10 mil marcos uma empresa que R. gest. sust. ambient., Florianópolis, v. 4, n. 2, p. 554 – 567, out. 2015/mar. 2016.

comercializa geléia de cupuaçu (um outro detentor da marca “cupuaçu”) por causa do uso do nome “cupuaçu” no rótulo da geléia.

A disputa sobre os direitos do uso da palavra “cupuaçu” para determinados produtos é evidente consultando-se os dados de registros da marca. A Asahi Foods registrou em agosto de 1998, na Inglaterra a composição cosmética incluindo o extrato de cupuaçu. Em outubro de 2001, a empresa foi mais longe e registrou o método para produzir e o uso da gordura do cupuaçu no Japão. Em julho de 2002 o processo foi registrado na União Européia e posteriormente registrado também na Organização Mundial da Propriedade Intelectual – OMPI

Segundo Schneider, que organizou um site específico sobre o assunto, visando combater a biopirataria, a empresa japonesa possui ainda várias patentes sobre o uso do cupuaçu em alimentos e cosméticos. Ele explana que nos documentos consta que os métodos de extração do óleo e da gordura de cupuaçu foram inventados pelos japoneses, sendo que eles já são usados pelos povos da Amazônia há gerações. Para ele, este fato pode fornecer subsídios legais para que o Brasil possa pedir a anulação das patentes, baseado na Convenção sobre Biodiversidade Biológica, de 1994. A advogada Cristiane Derani, professora de direito ambiental e econômico da Faculdade de Direito da Universidade de São Paulo, citada em reportagem do jornal O Estado de São Paulo, considerou absurdo o patenteamento do nome cupuaçu. *“Não se pode patentear nomes de uso comum. Seria como patentear a palavra banana”*, disse. Baseada nas informações da Amazonlink, ela considerou que as patentes constituem biopirataria. *“Um produto exclusivo da biodiversidade brasileira foi levado do País sem autorização e, o que é pior, lhe foi dado uso comercial sem a devida contrapartida para o Brasil e para as comunidades detentoras do conhecimento tradicional.”* Cristiane considera que o Brasil não pode fazer nada sobre a patente no Japão, mas tem o direito de não reconhecê-la e não pagar royalties sobre o produto em seu território. Além disso, como o “cupulate” já está sendo comercializado fora do Japão, o Brasil

poderia requerer a anulação da patente em âmbito internacional, com base no desrespeito à Convenção.

Em 1983, a pesquisadora responsável pela tecnologia, Raimunda Fátima Ribeiro de Nazaré, iniciou os estudos, concluindo-os dois anos depois. Em 1990, o Boletim de Pesquisa nº 108, editado pela Embrapa-Cpatu e o pedido de reserva de patente de processo e produto junto ao Ministério da Justiça/Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), oficializaram a tecnologia. Periodicamente, a Embrapa efetua o pagamento das taxas de manutenção dessa patente.

A diretora do INPI faz um paralelo entre o que está acontecendo agora - em sentido oposto - o boom de registros de marcas estrangeiras no Brasil por brasileiros, ressaltando que por pura ignorância, o INPI concedeu o registro das marcas na ocasião e posteriormente as empresas prejudicadas tiveram que correr em busca da reversão dos registros. Algumas conseguiram mas outras tiveram que comprar a marca dos detentores dos registros.

O governo brasileiro está se movimentando para tentar reverter estes registros. Segundo Maria Elisabete Broxado, chefe da Diretoria de Marcas do Instituto Nacional da Propriedade Industrial – INPI, localizado no Rio de Janeiro, o órgão está comunicando o fato às embaixadas brasileiras no Japão e EUA, recolhendo dados e acompanhando a tramitação dos processos nestes dois países e na Comunidade Européia. Segundo ela, os processos que ainda estiverem dentro dos prazos de contestação, serão alvo de ações jurídicas envolvendo os Ministérios do Desenvolvimento e o das Relações Exteriores.

3 OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GERAL

Analisar as possibilidades e dificuldades da entrada do produto genuinamente brasileiro no mercado estrangeiro, sua aceitação e comercialização.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

O cultivo do cupuaçu, produção de doces e geléias e o incentivo do Governo Federal na geração de trabalho e renda, são destinadas a combater as profundas desigualdades sociais brasileiras. Assim, ao realizar esse estudo, objetivou-se buscar soluções factíveis para facilitar cada vez mais a introdução do cupuaçu nos mercados internacionais e o reflexo na economia da região produtora.

4 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

4.1. CAMPO DE ESTUDO

Este trabalho consiste em análise mercadológica entre o Brasil e países estrangeiros, seus efeitos na economia brasileira. A mudança social que aconteceu nos estados produtores e exportadores.

Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 1996), a produção de cupuaçu no Brasil foi de 18,446 mil toneladas, em 1996, sendo a região Norte a maior produtora detendo cerca de 18,311 mil toneladas ou 99,26% da produção nacional do fruto. O gráfico da figura 1 ilustra a distribuição da produção na região norte, conforme dados do IBGE, 1996.

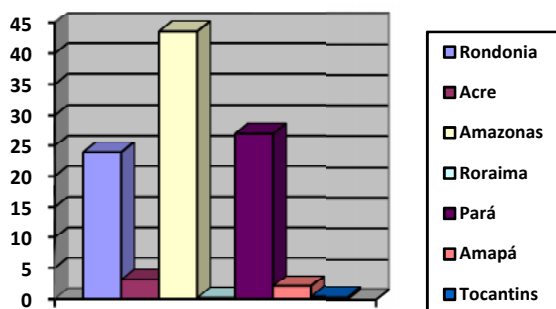


Figura 1: Distribuição da produção na região norte
Fonte: IBGE, 1996.

4.2 INSTRUMENTOS DE COLETA DE DADOS

Instrumento de coleta de dados	Universo pesquisado	Finalidade do Instrumento
Entrevista		.
Observação Direta ou do participantes	Será utilizado o mecanismo de via internet de vários sites especializados..	Pretende-se acompanhar diretamente o efeito da exportação da fruta.
Documentos	Relatórios, documentos, artigos, livros e depoimentos de especialistas da área.	A análise visa colaborar com documento comparativo .
Dados Arquivados	Documentos on-line, home-pages e artigos digitais.	Alcançar amostras de coleta de dados com veracidade ao tema.

Quadro 1- Instrumento de coleta de dados.
Fonte: Unisul Virtual, 2007.

5. APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DA REALIDADE OBSERVADA

A alta perecibilidade e a dificuldade de armazenamento, devido ao tamanho dos frutos, contribuem para altas perdas após a colheita. No período de safra, de janeiro a maio, cerca de 40% da produção é perdida. Problemas na conservação, transporte, preço, mercado e oferta irregular geram grandes prejuízos, não só para o agricultor, mas também para o microempresário fabricante de bombons e balas.

Em contra partida a professora e pesquisadora do Centro Federal de Educação Tecnológica (Cefet) do Amazonas, Dra. Ana Mena Barreto Bastos, doutora em química inorgânica, vem desenvolvendo, desde 2005, uma pesquisa para obtenção de farinha da polpa do cupuaçu. O projeto é desenvolvido em conjunto com alunos dos cursos de Tecnologia em Alimentos e de licenciatura.

“A transformação da polpa em farinha agrega valor ao fruto in natura, pois abre um novo mercado ao produto, já que esta transformação mantém o valor nutricional, o sabor e o cheiro característico do fruto”, explica a professora Ana Mena.

Segundo ela, a farinha é de fácil conservação, pois basta mantê-la em recipiente hermeticamente fechado, como qualquer farinha. Além disso, um contêiner de farinha de cupuaçu corresponde ao volume de oito contêineres de polpa e quase o dobro do de frutos.

Uma das grandes vantagens da farinha é garantir a oferta do produto durante todo o ano, já que evitaria a ausência do fruto para o microempresário e produtores artesanais de bombons e balas de cupuaçu. Além, é claro, de ofertar à comunidade uma dieta saudável, nutritiva, energética, riquíssima em sais minerais, vitaminas e 100% natural.

Tabela 1. Tabela de valor nutricional do Cupuaçu
Água (%)86,2

Quantidade	100 gramas
Calorias (Kcal)	49
Proteína (g)	1,2

R. gest. sust. ambient., Florianópolis, v. 4, n. 2, p. 554 – 567, out. 2015/mar. 2016.

Carboidratos (g)	10,4
Fibra Alimentar (g)	3,1
Colesterol (mg)	n/a
Lipídios (g)	1,0
Ácido Graxo Saturado (g)	0,4
Ácido Graxo Mono insaturado (g)	0,2
Ácido Graxo Poli insaturado (g)	0,1
Cálcio (mg)	13
Fósforo (mg)	21
Ferro (mg)	0,5
Potássio (mg)	331
Sódio (mg)	3
Vitamina B1 (mg)	0,37
Vitamina b2 (mg)	0,04
Vitamina B6 (mg)	0,07
Vitamina B3 (mg)	4,34
Vitamina C (mg)	24,5

Fonte: www.informacaonutricional.ney

Da sua polpa (encontramos no mercado brasileiro e estrangeiro) são feitos sucos, por sinal de ótima qualidade, e cremes, bastante utilizados na culinária amazônica e na paraense. Também é empregada na elaboração de sorvetes, geléias, bombons, iogurtes etc. e tem vasta utilização como cosmético.

R. gest. sust. ambient., Florianópolis, v. 4, n. 2, p. 554 – 567, out. 2015/mar. 2016.

Essa fruta brasileira que poucos conhecem é mais uma dádiva da natureza, considerado – assim como a uva (extrato), o pêssego e a maçã – um alimento dos deuses.

Atualmente é pesquisado em vários países do mundo, sendo dissecado procura de seus nutrientes para logo o fazerem sintético.

Lamentavelmente os estrangeiros descobriram suas propriedades medicinais antes dos brasileiros. Essa fruta, nativa da Floresta Amazônica, muito consumida pelas tribos indígenas, é encontrada com facilidade na Alemanha, Inglaterra, Japão e França.

O **cupuaçu** apresenta baixo valor calórico, inclusive 4 vezes menos do que o açaí. Em 100 gramas de cupuaçu há 60 calorias. As suas sementes são ricas em gorduras e proteínas (presentes mais nas sementes do que na polpa) e possuem uma substância, o “cupulate”, que é uma espécie de chocolate, que já vem sendo utilizado em substituição ao cacau, assim como a alfarroba. As sementes são transformadas também em pó e utilizadas para fazer leite e manteiga.

6. PROPOSTA DE SOLUÇÃO DA SITUAÇÃO PROBLEMA

6.1. PROPOSTA DE MELHORIA PARA REALIDADE ESTUDADA

A Região Amazônica possui uma variedade de fruteiras consideradas potenciais e dentre elas se destaca o cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* Schum), devido a seu elevado potencial econômico e valores nutricionais. São utilizados na elaboração de vários produtos alimentícios, desde que se aplique uma tecnologia adequada.

De acordo com dados do IBGE (2006) a produção nacional do fruto, o cupuaçu, no mesmo ano teve uma produção de 39.045 toneladas apenas no Estado do Pará. A principal forma de comercialização do cupuaçu é como polpa pasteurizada/congelada, em embalagens de polietileno de 200 g e 1 kg, e em tambores de 200 L. As duas primeiras formas são utilizadas para a

R. gest. sust. ambient., Florianópolis, v. 4, n. 2, p. 554 – 567, out. 2015/mar. 2016.

comercialização local e a última, quando o produto é comercializado para fora das fronteiras do estado.

Com o objetivo de difundir esses frutos para os demais estados e até países, é necessária técnica mais elaborada e adequada que mantenha a qualidade dos produtos e aumente a vida-de-prateleira. Um dos grandes problemas no comércio do cupuaçu é que são frutos altamente perecíveis, mesmo sob refrigeração. Para contornar esse problema, o cupuaçu está sendo submetido a um processo de secagem, obtendo-se produtos desidratados, em condições adequadas de armazenamento.

Assim, torna-se necessário o estudo da relação entre a água e outros componentes de um alimento que defina a sua higroscopicidade; característica essa que exerce influência sobre sua manipulação, processamento e estocagem (LABUZA, 1968).

6.2. RESULTADOS ESPERADOS

Para o produtor rural o valor de comercialização é baixo, equiparando com o custo de produção, pois o uso do congelamento para a conservação da polpa ainda é o método utilizado na região. Portanto, é fundamental a busca de novos produtos que possam agregar valor a polpa do fruto.

A desidratação é utilizada na preservação dos alimentos, por reduzir a quantidade de água livre, responsável pelas principais causas de deterioração nos alimentos (ANDRADE *et al.*, 2003). A desidratação Osmótica (D. O.) consiste na imersão dos produtos em soluções hipertônicas de um ou mais solutos, originando dois fluxos simultâneos e opostos (TONOM; BARONI; HUBINGER, 2006). A escolha do tipo e da concentração do agente desidratante depende do produto desejado, das alterações ocasionadas nas características do produto final e do custo do processo (LENART, 1996).

A desidratação osmótica reduz a atividade de água, inibe a atividade enzimática e retêm a cor natural, além de originar produtos novos (FITO *et al.*, R. gest. sust. ambient., Florianópolis, v. 4, n. 2, p. 554 – 567, out. 2013/maio. 2016.

2001). No entanto, apenas a D. O. não consegue diminuir a umidade do material a um nível que garanta estabilidade durante estocagem em temperatura ambiente, sendo necessário a secagem complementar (SERENO *et al.*, 2001). A combinação desses dois processos permite a obtenção de desidratados que conservam características sensoriais e nutricionais mais próximas do fruto *in natura* (CORRÊA *et al.*, 2008; MASTRANTONIO; PEREIRA; HUBINGER, 2006).

6.3. VIABILIDADE DA PROPOSTA

Com teor inicial de 85,03% de umidade, após a desidratação osmótica em soluções binária e ternária as polpas de cupuaçu, apresentaram, respectivamente, teores de 70,28% e 59,95% de umidade. A redução de 14,75% (solução binária) e 25,08% (solução ternária) em relação ao teor inicial tem efeito positivo na redução do tempo da secagem subsequente. A maior eficiência da solução ternária decorre da combinação dos gradientes criados tanto pelo sal como pela sacarose, que favorece a remoção de uma maior quantidade de água das células. Além disso, a presença de sal inibe a formação da barreira de açúcar, ocasionando também maiores taxas de desidratação (TSAMO *et al.*, 2005; TONOM; BARONI; HUBINGER, 2006).

Portanto dentre as pesquisas apresentadas até hoje, este processo é o que mais apresenta adequação ao armazenamento e transporte de cupuaçu. Ainda tem muitas possibilidades a serem apresentadas pelos cientistas da área para industrialização e comercialização da fruta nos estados do Brasil e para outros Países.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Neste trabalho buscamos encontrar mecanismos que possibilitam otimizar as possibilidades de exploração racional, de um dos maiores produtos

R. gest. sust. ambient., Florianópolis, v. 4, n. 2, p. 554 – 567, out. 2015/mar. 2016.

da flora Amazônica, mundialmente cobiçado. Seu potencial despertou interesses comerciais de outros Países como o Japão, a ponto de criar questões que chegaram as vias judiciais, ainda hoje discutidas internacionalmente.

Sua exploração, no entanto, continua sendo de maneira artesanal, especialmente por famílias, que tem como sua principal fonte de renda, a sua colheita. Tais dificuldades de exploração em todo o seu potencial, devem-se principalmente a falta de uma política de investimentos em pesquisas, que visem usar todas as suas potencialidades seja na indústria alimentícia, seja na indústria de cosméticos.

A falta de investimentos em políticas de pesquisas no aumento de produtividade, qualidade e exploração do produto, provoca uma lucratividade muito abaixo do possível, com reflexos inclusive na baixa geração de empregos no setor.

O aumento da produção fará com que o produto conquiste novos mercados com benefícios sociais e econômicos para a região tais como a geração de empregos e a redução do êxodo rural.

CUPUAÇU: THE GLOBALIZED FRUIT

RESUME

The objective of this study is try to show briefly as the typical Brazilian fruit obtained a remarkable entry on the international market. The benefits gained from export and the development of income distribution policies in disadvantaged communities, since the production and distribution can be achieved even informally. Based on research via the Internet, news and organs such as the Brazilian Research Company Agropecuária- EMBRAPA, National Research Institute of Amazonia-INPA, National Institute of Industrial Property and INPI-Brazilian Institute of Geography and Statistics, IBGE, research that denote a different possibilities in the fruit use is in the production of food, cosmetics and handicrafts among others. The international marketing faced some problems in his introduction to the market, due to the fact another country have tried to take over the brand. With the struggle of the scientific community R. gest. sust. ambient., Florianópolis, v. 4, n. 2, p. 554 – 567, out. 2015/mar. 2016.

and the Brazilian government through lawsuits, managed to reverse the situation by the name, which has been preserved. Today we find in many countries more easily with products made CUPUAÇU, fruit bearing the name and typically Brazilian flavor.

Keywords: Cupuaçu, communities, marketing, typically.

REFERÊNCIAS

- Portal UOL Jornal Eletrônico. Flaviano Schneider Pág. 20. Jornal Acreano, Rio Branco.

- Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf3/publica_setec_cupuacu.pdf

- Comissão Executiva do Plano de Lavoura Cacaueira
<http://www.ceplac.gov.br/radar/cupuacu.htm>

- Portal São Francisco
<http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/cupuacu/cupuacu-11.php>

- Scielo Brasil, Revista Ciência Agrônômica, On-line. Vol.44 número 1
Fortaleza Jan-Mar 2013

http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S180666902013000100013&script=sci_artt_ext&tlng=pt

Food Science and Technology, on-line version issn 1678-457X, Ciência tecnologia de Alimentos vol.28 número 4 Campinas Oct-Dec 2008

http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S010120612008000400020&script=sci_artt_ext&tlng=es

R. gest. sust. ambient., Florianópolis, v. 4, n. 2, p. 554 – 567, out. 2015/mar. 2016.