

Manuseio Mínimo



UM TOQUE DA PRODUÇÃO À GÔNDOLA



ABPO | ASSOCIAÇÃO
BRASILEIRA
DO PAPELÃO
ONDULADO
www.abpo.org.br

APOIO TÉCNICO CEAGESP - COH

Os supermercados e as frutas e hortaliças frescas

As frutas e hortaliças frescas são determinantes na escolha do supermercado pelo consumidor.

Elas são uma fonte crescente de receita e de lucro, o instrumento de diferenciação da loja. No mundo todo gerenciar o setor de frutas e hortaliças frescas no supermercado é uma tarefa complexa, um grande desafio.

Frutas e hortaliças mais frescas e brilhantes (sem perder a sua cera natural), mais saborosas (frutas colhidas mais maduras e hortaliças mais tenras) e mais túrgidas garantem a satisfação do consumidor e maiores vendas.

A solução para os supermercados brasileiros é simples, a mesma solução já adotada na Europa e nos Estados Unidos: a utilização da caixa do produtor como um “mini-outdoor”, na exposição do produto na loja, prevenindo e evitando o manuseio e os ferimentos nos frutos. A solução definitiva é a adoção do sistema de Manuseio Mínimo.

O Manuseio Mínimo, na venda a granel ou em unidades de consumo, é garantia de:

Perda zero

Segurança alimentar

Economia de tempo e dinheiro

Crescimento de vendas

Um Toque da Produção à Gôndola: O Caminho do Sucesso

1ª Regra: A qualidade do produto não pode ser melhorada, só conservada.

As frutas e hortaliças frescas são produzidas por milhares de produtores, em inúmeros municípios, em diferentes épocas do ano. A cada dia, produtores de diferentes regiões colhem o seu produto para abastecer as cidades.

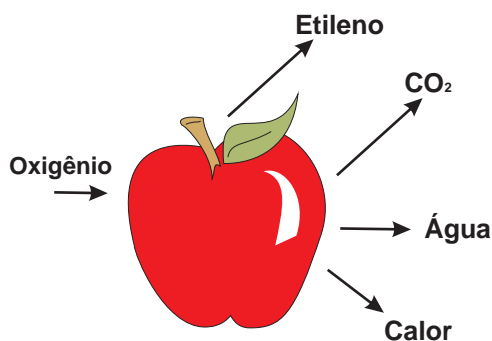
A comercialização de frutas e hortaliças frescas é uma corrida contra o tempo. Elas já estão prontas para o consumo no momento da colheita, não passam por nenhum processo de transformação entre a colheita e o consumo. A qualidade do produto é feita na roça. Todos os cuidados pós-colheita visam a preservação da sua qualidade.

2ª Regra: Evite o manuseio.

As frutas e hortaliças são recobertas por uma cera natural que as protege da perda de água e da entrada de patógenos (microorganismos oportunistas). A conservação desta proteção natural exige manuseio mínimo.



Cera natural



As frutas e hortaliças continuam vivas depois de colhidas: respiram, esquentam, produzem etileno, perdem água, brilho, frescor, amadurecem e envelhecem. São muito sensíveis. O manuseio brusco, batidas, cortes, aceleram o seu envelhecimento e permitem o desenvolvimento de microorganismos oportunistas.

3ª Regra: **Previna o manuseio.**

Lotes de produto visualmente homogêneos, bem classificados por tamanho, cor e qualidade, reduzem a escolha do consumidor e o manuseio.

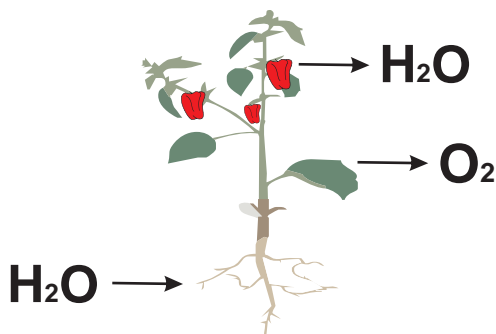
4ª Regra: **Evite os ferimentos.**



A grande maioria das podridões, que leva ao descarte das frutas e hortaliças frescas, é causada por microorganismos oportunistas, que só se desenvolvem se houver um ferimento, mesmo que microscópico, no produto.

5ª Regra: **Controle a umidade relativa do ar na sua área de exposição e armazenamento.**

As frutas e hortaliças possuem uma grande porcentagem de água em sua composição: cerca de 80 a 90% do seu peso é água. Antes da colheita, a absorção pelas raízes mantém o suprimento de água e a transpiração regula a temperatura. Depois da colheita, a perda de água leva ao murchamento e à perda de brilho. Os ferimentos e a baixa umidade relativa do ar, comum nos ambientes de armazenagem e exposição, aceleram a perda de água e causam o murchamento.



6ª Regra: O armazenamento, durante um período de alguns dias, do mix de frutas e hortaliças pode ser feito em ambiente climatizado, com renovação constante do ar, temperatura ambiente de 12° a 15° C e umidade relativa de 85 a 90%.

A refrigeração é um bom método de conservação, mas deve ser usada com cuidado. A sensibilidade ao frio varia conforme o produto. A cadeia do frio não deve ser quebrada. No ambiente frio, normalmente, a umidade do ar é mais baixa, causando desidratação.

7ª Regra: Evite o umedecimento do produto.

A água livre, na forma de gotículas sobre a superfície do produto, facilita o desenvolvimento de microorganismos oportunistas e a ocorrência de podridões.

8ª Regra: Os pedidos devem ser suficientes para atender a demanda imediata.

9ª Regra: Evite a transmissão de microorganismos causadores de podridões e de DTAs (doenças transmissíveis por alimentos).

Os cuidados higiênicos das frutas e hortaliças frescas são os mesmos cuidados indicados para as padaria e para os açougues, dentro dos supermercados. Ambiente sujo, mãos sujas, unhas compridas são eficientes meios de transmissão de microorganismos (patógenos).

10ª Regra: A exposição deve ser feita com a colocação da caixa do produtor na gôndola.

O repositor só precisa trocar as embalagens vazias pelas cheias e descartar o produto com problema, sem revirar os outros produtos. A gôndola é o local de suporte das embalagens, expositoras do produto.

11ª Regra: O empilhamento do produto na gôndola deve ser proibido.

A grande maioria dos supermercados brasileiros despeja o produto na gôndola. Neste momento, todos os esforços do produtor para a garantia de um produto, de boa qualidade e apresentação, são destruídos. O amassamento e o esquentamento aumentam a produção de etileno, a geração de calor, e a consequência são produtos moles, sem brilho e deteriorados.



Empilhamento



Manuseio Mínimo

12ª Regra: A mistura de produtos velhos e novos deve ser proibida.

O consumidor é obrigado a escolher o melhor produto o que exige o seu manuseio. O produto velho produz mais etileno acelerando a senescência do produto novo.

13ª Regra: Exija do seu fornecedor a obediência às exigências legais que regulam as embalagens, a rotulagem e a classificação de frutas e hortaliças.

O produto tem a garantia do seu responsável, identificado no rótulo afixado na embalagem, que garante a obediência às exigências legais de segurança alimentar e a rastreabilidade.

14ª Regra: Dê preferência ao produto com a garantia PIF.

Seguro, saboroso e produzido de maneira sustentável, socialmente correta, respeitando o meio ambiente e a segurança do trabalhador.