



You are free: to copy, distribute and transmit the work; to adapt the work.
You must attribute the work in the manner specified by the author or licensor

DIAGNÓSTICO SOCIOECONÔMICO DO CONSUMO DE MAMÃO NO MUNICÍPIO DE SANTA LUZIA NO SEMI-ÁRIDO PARAIBANO

José Thyago Aires Souza¹; Thiago Costa Ferreira¹, André Aires de Farias²; Alexandra Leite de Farias¹; Kércio Estevam da Silva¹; Suenildo Jósemo Costa Oliveira³

RESUMO

Fruta bastante consumida pelo brasileiro, o mamão apresenta qualidades organolépticas desejadas pelo exigente mercado consumidor, tendo grande aceitação no cardápio em todas as regiões brasileiras. Objetivou-se fazer um diagnóstico socioeconômico o consumo de mamão no município de Santa Luzia-PB. A pesquisa foi realizada em 2010, com aplicação de questionários aos consumidores. Constatou-se que o mamão é bem aceito na mesa da maioria dos entrevistados, tendo em vista que 90% dos entrevistados consomem esta fruta. Do total de entrevistados, 55% compram a fruta semanalmente e 78% afirmaram preferir o mamão do grupo Formosa. Ainda de acordo com os resultados, 61% preferem uma fruta de médio porte; 72% preferem consumir o mamão maduro; 44% responderam que costumam comprar 2 kg da fruta, e 44% responderam que costumam pagar R\$ 0,80 por cada kg do produto. Já 78% dos consumidores levam em conta a qualidade como principal fator de compra do mamão. Conclui-se que, o mamão é bem aceito pela maioria dos entrevistados desta pesquisa, tornando-se assim um negócio viável para os comerciantes e aumentando a renda dos produtores que por ventura venham a explorar esta cultura.

Palavras-chave: Produção, *Carica papaya*, consumidores, rentabilidade.

SOCIO-ECONOMIC DIAGNOSIS OF CONSUMPTION OF PAPAYA IN THE CITY OF SANTA LUZIA IN SEMI-ARID

ABSTRACT

Widely consumed by the Brazilian fruit, papaya has organoleptic qualities desired by the demanding consumer market, with great acceptance in the menu in all Brazilian regions. The objective was to make a diagnosis socioeconomic consumption of papaya in the municipality of Santa Luzia-PB. The survey was conducted in 2010, with questionnaires to consumers. It was found that papaya is well accepted in the table of most respondents, given that 90% of respondents consume this fruit. 55% of respondents buy the fruit weekly and 78% said they would prefer the Formosa group papaya. Also according to the results, 61% prefer fruit of medium size, 72% prefer to eat ripe papaya, 44% said they usually buy 2 kg of fruit, and also 44% of respondents said they usually pay \$ 0,80 per kg of product. Already 78% of consumers take into account the quality as the main buying factor papaya. It was concluded that papaya is well accepted by the majority of respondents to this survey, making it a viable business for the merchants and increasing farmers' income that perhaps will explore this culture.

Keywords: Production, *Carica papaya*, consumers, profitability.

Trabalho recebido em 30/04/2011 e aceito para publicação em 13/01/2012

¹Graduandos em Agroecologia /UEPB, Lagoa Seca-PB. e-mail: thyagotaperoa@hotmail.com . Rua Ester Carneiro Vilar, 87, Vila Popular, Taperoá-PB.

² Mestrando em Recursos Naturais / UFCG, Campina Grande-PB. e-mail: andreaires61@hotmail.com .

³ Professor Doutor do Departamento de Agroecologia e Agropecuária - UEPB, email: suenildo@ccaa.uepb.edu.br.

1. INTRODUÇÃO

O mamoeiro (*Carica papaya* L.) pertencente à família Caricaceae é uma frutífera típica de regiões tropicais e subtropicais. O centro de origem dessa frutífera é a zona tropical e sub-tropical da América (MANICA, 1982). Apesar de ser cultivado em praticamente todo o território nacional com exceção de algumas regiões com invernos rigorosos, as regiões Sudeste e Nordeste são responsáveis por 87,5% da produção brasileira deste fruto (MENDES, 1996).

Segundo De Candolle (1825), em 1607 o mamoeiro já era conhecido no estado da Bahia, porém não há registro que comprove a existência no Brasil antes do descobrimento. A partir de 1976, a cultura do mamoeiro cresceu em importância econômica para o Brasil, principalmente devido à introdução de cultivares ginóico-andromonóicas dos grupos Solo e Formosa, notadamente nos estados do Pará, Bahia e Espírito Santo. Ressalta-se que a simples introdução da cultivar Sunrise Solo provocou significativa expansão na comercialização do fruto, devido à grande aceitação, tanto no mercado nacional quanto no internacional.

O mamoeiro se desenvolve bem em solos com baixo teor de argila, bem drenados e ricos em matéria orgânica. Considera-se adequado para o seu cultivo solos com

textura arenoargilosa, cujo pH varie de 5,5 a 6,7. Devem-se evitar solos compactados, sujeitos ao encharcamento, pois nessas condições as plantas se apresentam raquíticas e estioladas, produzindo menos frutos. (EMBRAPA, 2004).

As cultivares de mamoeiros mais exploradas no Brasil são classificadas em dois grupos, conforme o tipo de fruto: Solo e Formosa. As variedades do grupo Formosa são adequadas somente à comercialização no mercado interno, enquanto que as do grupo Solo são comercializadas nos mercados interno e externo (DANTAS, 2000).

Segundo a FAOSTAT (2010), a produção mundial de mamão representa 10% da produção mundial de frutas tropicais, girando em torno de 8 milhões de toneladas, das quais 39% são produzidas na América Latina e Caribe. Os principais produtores mundiais são o Brasil, México, Nigéria, Índia e Indonésia, enquanto os maiores exportadores são o México e a Malásia.

Em 2008, o Brasil produziu 1,9 milhão de toneladas em 36,5 mil hectares, com um valor da produção estimado em R\$ 1 bilhão (IBGE, 2010). Também em 2008, o Brasil exportou cerca de 30 mil toneladas (7% menos que em 2007), gerando uma receita de US\$ 38,6 milhões (IBRAF, 2010). A Comunidade Europeia (Holanda, Portugal, Espanha, Reino Unido, França, Itália, Alemanha e Suíça) e os Estados Unidos são os principais importadores do mamão

brasileiro, representando 80% e 14%, respectivamente (BRAPEX, 2010).

Quanto à produção nacional, os principais produtores são os estados da Bahia (891.236 toneladas), Espírito Santo (550.057 toneladas), Ceará (104.954 toneladas) e Rio Grande do Norte (104.106 toneladas), (IBGE, 2009).

No Estado da Paraíba a produção vem crescendo a cada ano, tendo como seu maior produtor o município de Mamanguape o qual produziu no ano de 2010, 8.800 toneladas anuais da fruta, seguido pelos municípios de Conde e Pitimbu ao quais produziram 3.400 e 2.800 toneladas anuais, respectivamente. (IBGE, 2010).

O município de Santa Luzia ocupa na atualidade o vigésimo oitavo lugar na produção de mamão do estado da Paraíba com uma produção de 60 toneladas anuais (IBGE, 2010).

Neste sentido, este trabalho tem como objetivo fazer um diagnóstico socioeconômico do consumidor de mamão do município de Santa Luzia-PB.

2. METODOLOGIA

O município de Santa Luzia situa-se na Mesorregião da Borborema e na Microrregião do Seridó Ocidental Paraibano. Limita-se ao norte com São José do Sabugi e

Várzea; ao sul com Salgadinho e Passagem; ao leste com Junco do Seridó; e, ao oeste com São Mamede. Possui uma área de 447 Km², que representa 3,6% da microrregião e 0,80% do Estado. Está contido na bacia hidrográfica do Rio Seridó. Na sua configuração atual, o município é constituído apenas pelo seu distrito-sede, que se localiza a 299,0 m de altitude e tem sua posição geográfica determinada pelo paralelo de 06°52'20", de latitude sul, em sua interseção com o meridiano de 36°55'07", de longitude oeste.

A cidade de Santa Luzia possui clima semi-árido quente, caracterizando-se por apresentar grande irregularidade no seu regime pluviométrico, que depende das massas de ar que vêm do litoral e do oeste. Sua localização sobre a depressão do Piranhas e a presença, nas imediações, da Serra da Borborema, constituem as principais barreiras físicas para a existência de um clima mais ameno. (PNUD, 2000)

O Município de Santa Luzia possui uma população de 14.730 habitantes. Área territorial de 442 km². Também conhecida como a "Veneza Paraibana". A cidade é cercada por três açudes, por isso também é conhecida como "Cidade Ilha" (IBGE, 2006) (Figura 1)

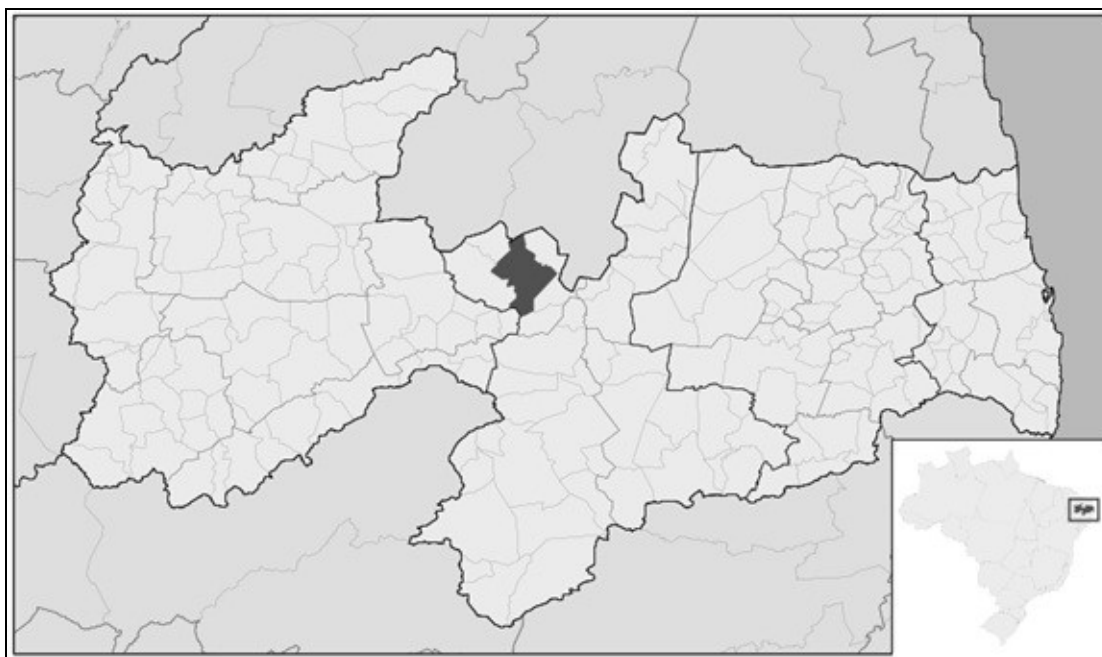


Figura 1: Localização do município de Santa Luzia na Paraíba.

Este trabalho tratou-se de uma pesquisa quali-quantitativa, envolvendo pessoas que residem na cidade de Santa Luzia-PB. Nesta pesquisa foram entrevistadas 50 pessoas, numa faixa etária de 20 a 55 anos.

A pesquisa qualitativa costuma ser direcionada, ao longo de seu desenvolvimento, não buscando enumerar ou medir eventos, e onde o pesquisador frequentemente procura entender os fenômenos, segundo as perspectivas dos participantes da situação estudada, enquanto a abordagem quantitativa, de modo geral procura seguir com rigor um plano previamente estabelecido, ou seja, baseia-se em hipótese claramente indicadas e variáveis que são objetos de identificação operacional (NEVES, 1996).

Os dados foram analisados de forma quali-quantitativa, compreendendo assim a triangulação, sugerida por Sato (1997) e Thiollent (1998), os quais afirmam que através da triangulação é possível que os dados sejam quantificados e descritos à medida que ocorre, a pesquisa.

Segundo Minayo (2004), o conjunto de dados quali-quantitativos não se opõe, ao contrário, completa-se, pois a realidade abrangida por eles interage dinamicamente.

Para composição da amostra foi escolhido intencionalmente o grupo de elementos, caracterizando, portanto, uma amostragem não-probabilística intencional (CUNHA & ARAÚJO, 2000). A obtenção dos dados foi feita através de

questionários, onde eles foram questionados sobre várias situações que vão desde o consumo do mamão até o seu nível de renda.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com os dados obtidos com a aplicação de questionários observou-se que 90% dos entrevistados

costumam consumir mamão e 10% não costumam consumir a fruta, (Figura 2). Constatou-se que a grande maioria dos consumidores costuma consumir o mamão, viabilizando assim o plantio desta cultura na região Semi-árida da Paraíba, já a outra parte dos entrevistados alegou o não consumo do mamão por falta de recursos financeiros ou ainda porque não aprecia o sabor da fruta.

Consumo de mamão pelos entrevistados

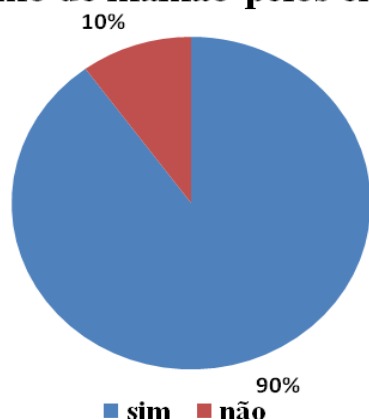


Figura 2: Percentual de entrevistados que costumam consumir mamão

Em consenso com os dados da Figura 3, concorda-se que 16% dos entrevistados compram mamão diariamente, 55% costumam comprar a fruta semanalmente, 6% preferem comprá-lo quinzenalmente ou mensalmente, já 17% costuma comprar a fruta com outras

freqüências. Estes dados mostram a viabilidade da cultura nesta região e vem incentivar diretamente os produtores rurais que ainda sobrevivem lucrando apenas com as culturas de subsistência.

Frequência na compra do mamão

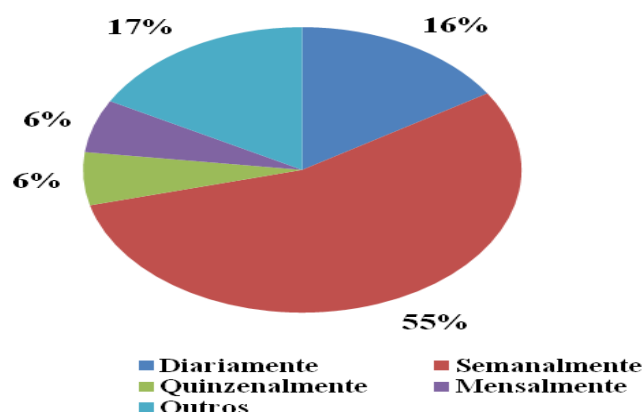


Figura 3: Frequência com que os consumidores costumam comprar o mamão

Diante dos dados coletados foi possível constatar que 78% dos consumidores preferem o mamão da variedade formosa, segundo eles o que favorece o consumo desta variedade é uma melhor palatabilidade, já 22% preferem o

mamão da variedade Havaí, pois a acham mais palatável e um melhor aroma da polpa, a variedade Taití não é apreciada pelos consumidores deste município o que torna assim inviável a sua exploração no referido município. (Figura 4).

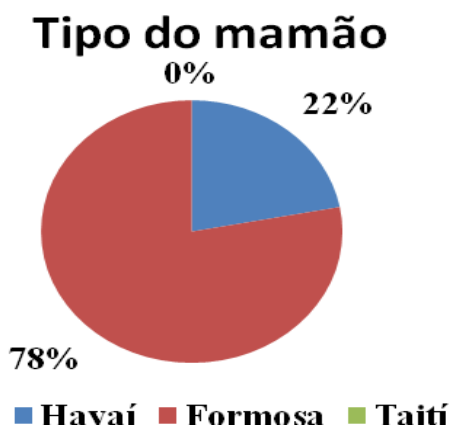


Figura 4: Tipo de mamão preferido pelos consumidores.

Dentro da pesquisa os consumidores também foram questionados sobre qual o tamanho de mamão eles preferiam para o seu consumo. Pode-se constatar mediante aos dados da (figura 5)

que dos consumidores entrevistados, 61% deles preferem consumir um fruto de porte médio, pois não à quase desperdício da fruta, 22% preferem um mamão de porte grande, tendo em vista que um número

maior de pessoas pode se alimentar deste fruto, evitando-se assim o desperdício por ser um fruto de porte maior, esta opção foi mais citada por quem reside com um maior número de pessoas. Já 17% dos consumidores preferem um fruto de pequeno porte, por ser mais prático e pode

ser consumido todo de uma vez, evitando assim que a poupa perca um pouco do seu sabor ou aroma por ter que ficar algum tempo conservada em refrigerador ou outro tipo de conservação.

Tamanho do mamão

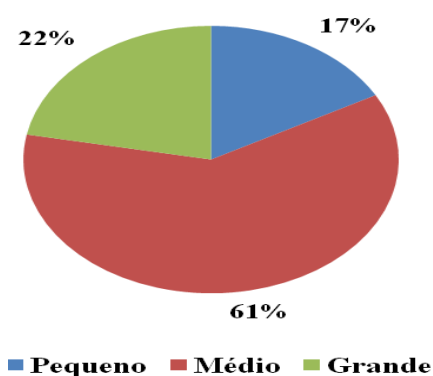


Figura 5: Tamanho de mamão preferido pelos consumidores.

Quando foi perguntado sobre o estágio de maturação do fruto, do total de entrevistados, 72% preferem consumir o mamão maduro, pois acham mais prático por não ter que deixá-lo amadurecer e assim o fruto possa perder em sabor ou aroma, já 22% dos entrevistados preferem consumi-lo de vez, devido ao fato de não pretenderem consumir o fruto no dia da compra e sim no decorrer da semana, e apenas 6% dos consumidores preferem comprá-lo verde, pois passam um maior intervalo de tempo para comprar a fruta novamente. (Figura 6).

Quando entrevistados a respeito de quanto costumam comprar (kg), 44% deles

responderam que costumam adquirir 2 kg da fruta, já 39% dos consumidores preferem comprar 3 kg ou mais, pois estes entrevistados não preferem consumir a fruta toda de uma só vez ou porquê tem um número maior de pessoas residindo em casa, deixando a fruta conservada em refrigerador, sendo assim não precisam ir ao mercado sempre que precisarem comprar a fruta, 16% dos entrevistados preferem comprar 1 kg da fruta pois preferem consumir a fruta toda de uma só vez tendo em vista que residem com no mínimo três pessoas e apenas 6% dos consumidores preferem comprar meio kg do produto pois também acham melhor

consumir a fruta toda de uma vez não á deixando em conservação pois assim

poderá perder características importantes como: sabor ou aroma (Figura 7).

Estágio de maturação

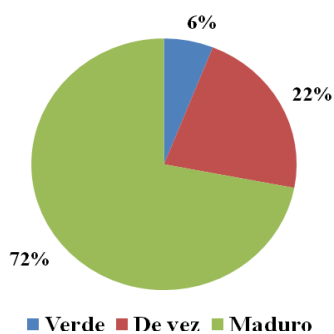


Figura 6: Preferência do Estágio de maturação do mamão pelos consumidores

Quantidade comprada (kg)

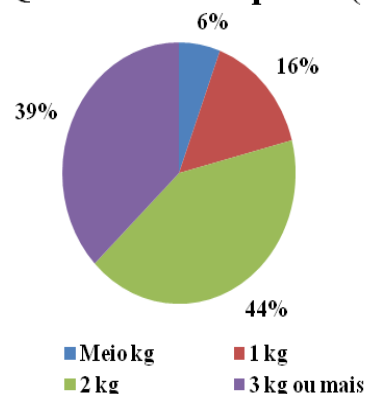


Figura 7: Preferência dos consumidores por kg na compra do mamão

Diante dos dados coletados, pode-se constatar na figura 8 quanto os consumidores costumam pagar pelo kg da fruta, dentre os entrevistados 44% afirmam pagar R\$ 0,80 pelo kg da fruta, já 33% dos entrevistados afirmam pagar R\$ 0,90 por cada kg do produto, 17% dos consumidores consultados pagam R\$ 0,60 por cada kg do produto, apenas 6% dos consumidores pagam outros preços pelo kg do produto, estes preços variam muito de

um estabelecimento para outro dentro da cidade, tendo em vista que alguns donos de estabelecimentos adquirem o produto diretamente do produtor o que se tornará mais barato para o consumidor e outros comerciantes compram à atravessadores ou até mesmos à outros donos de mercados, o que encarecerá o produto para seu consumidor final.

Quanto costuma pagar

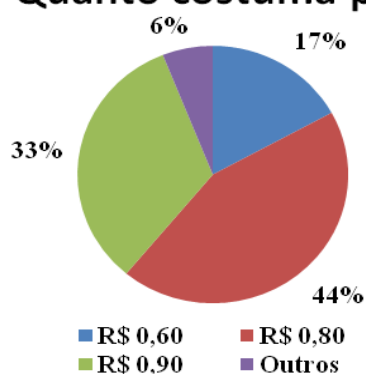


Figura 8: Preço que os consumidores costumam pagar pelo quilo do mamão.

Quando os consumidores foram questionados sobre o principal fator que eles levavam em consideração na compra do mamão, 78% deles disseram que o fator que mais é levado em conta é a qualidade do produto, pois um produto de má qualidade pode causar diversos problemas para o consumidor, inclusive problemas de saúde, já 11% dos entrevistados levaram em consideração o fator preço como principal, pois não dispõe de uma boa renda mensal, apenas 6% dos entrevistados

levaram em consideração a higiene como principal fator, afirmando que este pode causar problemas saúde aos consumidores, por isso não adquirem o produto onde ele seja mal higienizado, outra questão abordada pelo questionário foi o ponto de venda, se ele influenciaria na compra do produto, mas todos os entrevistados afirmaram que esse fator não influenciaria na compra do produto, obtendo-se assim 0% para esta variável (Figura 9).

Principal fator que leva em consideração na compra do mamão

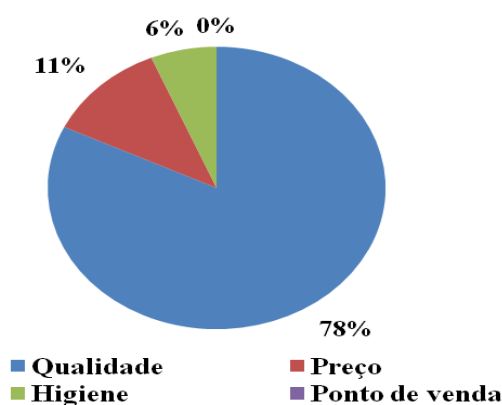


Figura 9: Principal fator levado em consideração na compra do mamão.

Quando foi abordado pelo questionário o fator nível de renda houve diversidade nas respostas, onde 67% afirmaram ter uma renda de até R\$ 500,00 o que impossibilita um pouco seu poder aquisitivo, já 22% dos consumidores dispõem de uma renda que varia de R\$ 500,00 a 1.600,00, enquanto 11% dos consumidores dispõem de uma renda acima de R\$ 2.500,00 onde se pode ter um bom poder aquisitivo, tendo em vista o baixo custo de vida que se tem no

município dentro desta variável também foi questionado se algum dos entrevistados dispunha de uma renda de R\$ 1.600,00 a 2.500,00 mas todos os entrevistados afirmaram não dispor desta renda, portanto obteve-se assim 0% para esta variável, diante destes resultados foi possível constatar que no município de Santa Luzia à um bom nível de renda, levando-se em conta outros municípios da região (Figura 10).

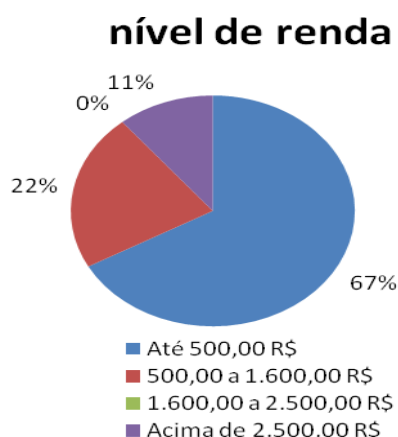


Figura 10: Nível de renda dos consumidores de mamão do município de Santa Luzia-PB.

4. CONCLUSÕES

De acordo com os dados obtidos, (90%) dos cidadãos entrevistados no Município de Santa Luzia-PB consomem mamão.

A Grande maioria dos consumidores (78%) preferem o mamão do tipo formosa, por este apresentar uma melhor palatabilidade.

Já quando diz respeito ao porte do mamão 61% dos consumidores afirmaram preferir um mamão de porte médio, tendo em vista que se minimiza o desperdício.

Quanto ao estágio de maturação 72% dos consumidores preferem comprar o fruto maduro, pois isto possibilita seu consumo logo após à compra, não havendo assim alteração no sabor ou no aroma da fruta.

Com base nas informações obtidas, percebeu-se que 78% dos consumidores leva em consideração a qualidade como principal fator na hora da compra da fruta.

Pode-se também identificar através dos dados que 67% da população do município de Santa Luzia possui nível de renda até R\$ 500,00, limitando assim o seu poder aquisitivo.

5. REFERÊNCIAS

- BRAPEX, **Associação Brasileira dos Exportadores de Papaya**. Disponível em <www.brapex.net>, Acesso em 21 out. 2010.
- CUNHA, A. M.S. da; ARAÚJO, A, M. S. **Estatística Aplicada à Educação**. Fortaleza-CE: Universidade Estadual Vale do Acaraú, 2000.
- DANTAS, J. L. L.; NETO, M. T. de C. Mamão produção. In: **FRUTAS DO BRASIL**, 3, 2000, Brasília: Embrapa comunicação para transferência de tecnologia, 2000. CD-ROM.
- DE CANDOLLE, A. (Ed.) **Produmus systematis naturalis**. Ed. Argentorati et Landini, 1825. 68 p.
- EMBRAPA, **Nutrição, Calagem e Adubação do Mamoeiro Irrigado**. Circular técnica 69. 2004.
- FAOSTAT. **Estatística do Fundo das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura**. Disponível em <www.fao.org>. Acesso em 15 out. 2010.
- IBGE. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. Produção Agrícola Municipal. Disponível em <www.ibge.gov.br>. Acesso em 28 out. 2010.
- IBGE. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. Estados. Disponível em <www.ibge.gov.br>. Acesso em 15 out. 2010.
- IBGE. **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística**. Cidades. Disponível em <www.ibge.gov.br/cidades>. Acesso em 22 out. 2010.
- IBRAF. **Instituto Brasileiro de Frutas**. Disponível em:<www.ibraf.org.br> Acesso em 21 out. 2010.
- MANICA, I. **Fruticultura tropical: mamão**. 3. ed. São Paulo: Ceres, 1982. 255 p.
- MENDES, L. G. et. al. **Mamão no Brasil**. Cruz das Almas, BA: EUFBA-EMBRAPA-CNPMPF, 1996. 179p.
- MINAYO, M. C. S (Org); DESLANDES, S. F.; NETO, O.C.; GOMES, R. **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade**. 23. ed. Petrópolis: Vozes, 2004.
- NEVES, J. L. **Cadernos de Pesquisas em Administração**. São Paulo, v- 1, nº 3, 1996.
- PNUD, **Atlas do Desenvolvimento Humano. Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento**. Disponível em: www.pnud.org.br, Acesso em 21 de out. 2010.
- SATO, M. **Educação para o ambiente amazônico**. Tese (doutorado em Ecologia de Recursos Naturais) Universidade de São Carlos, São Paulo, 1997.
- THIOLLENT, M. **Metodologia de Pesquisa e Ação**. 8. ed. São Paulo: Cortez, 1998.