

Com os recursos destinados pela FINEP para o cultivo de mandioca em Paranavaí, Noroeste do Paraná, a região firmou-se como uma das maiores produtoras do País. O aproveitamento da cultura chega próximo a 100%: da raiz usada como alimento também se retira a fécula, tipo de amido com diferentes aplicações industriais

Paranaenses descobrem novos sabores da mandioca

Juliana Anselmo da Rocha

Paranavaí, no Noroeste do Paraná, está se firmando como uma das principais regiões produtoras de mandioca do País. Lá concentram-se 60% dos 182 mil hectares plantados com o tubérculo no Estado, que já é o terceiro maior produtor, atrás apenas de Pará e Bahia. Para incentivar o potencial agrícola da região, a FINEP desembolsou R\$ 257.336,65 para a capacitação de mão-obra, criação de laboratórios e de uma incubadora de novos projetos relacionados à cultura da mandioca. A raiz também está sendo cada vez mais usada para substituir a farinha de trigo, o que não só melhora a qualidade dos quitutes como os torna mais saudáveis.

Além dos cursos profissionalizantes ministrados aos 517 funcionários das indústrias instaladas no APL da mandioca, o dinheiro serviu para compra de material laboratorial – de buretas a kits para testes microbiológicos – e de equipamentos para a montagem de uma cozinha e uma panificadora experimentais.

“O uso de Arranjos Produtivos Locais (APLs) como política pública para fomentar o desenvolvimento econômico e social de uma determinada região é muito forte no Paraná. No Estado, são pelo menos 14 APLs. O de Paranavaí ainda é jovem – foi criado em 2004 – mas o avaliamos de forma muito positiva. Com a articulação existente entre as lideranças locais, ONGs e a própria prefeitura, tem grandes chances de sucesso”, pondera o analista da FINEP Esmeraldo Costa Neto.

Bem adaptada a climas tropicais e subtropicais, a mandioca é a terceira fonte de carboidratos para nutrição humana no mundo. No Brasil, maior produtor da raiz na América Latina, com média de 27 milhões de toneladas anuais, é consumida cozida, frita, sob a forma de farinha ou ainda, depois de um processo de destilação, como uma bebida conhecida por tiguira.

No Estado do Paraná, a safra estimada para este ano (2007/2008) chega a quase 4 milhões de toneladas, das

quais 1 milhão e 221 mil sairão das roças de Paranaíba. O APL engloba 2.500 produtores da raiz, 60 farinheiras, 20 agroindústrias de amido e seis indústrias de máquinas, equipamentos e implementos agrícolas.

Durante a visita feita ao APL, os técnicos da FINEP se impressionaram com o aproveitamento da mandioca, que chega próximo a 100%. Da raiz usada como alimento também se retira a fécula, um tipo de amido que tem aplicações tanto nutricionais como para a indústria têxtil, química e de papel. Embora ocupe a terceira colocação na produção nacional de mandioca, o Paraná é o primeiro na produção de fécula, respondendo por 65% do total brasileiro de geração da matéria-prima.

“O financiamento concedido pela FINEP ainda foi apontado pelos beneficiados como um marco na história de Paranaíba”, completa Neto. “Graças aos recursos, a região ganhou um germen de atividades de pesquisa e desenvolvimento. Ao fortalecer as indústrias e torná-las mais competitivas, conseguimos melhorar as condições de trabalho e também aumentar a consciência ambiental”.

Os testes microbiológicos e físico-químicos servem para atestar a qualidade do produto local, e 10% das em-

presas instaladas enviaram amostras de seus produtos para as novas instalações de pesquisa. O laboratório, a cozinha e a panificadora experimental funcionam em um prédio anexo ao Senai de Paranaíba, cedido em regime de comodato pela prefeitura. De lá também já saíram três novos produtos à base de mandioca: uma bolacha de polvilho, um crepe de fécula e um bolo inglês.

“A substituição da farinha de trigo pela de mandioca beneficia por certo a balança comercial do País, já que muito do trigo consumido aqui é importado”, explica Neto.

Há ainda benefícios para a saúde com a substituição da farinha de trigo pela fécula ou pela farinha de mandioca. A bolacha de polvilho, por exemplo, é isenta de glúten, proteína presente em massas e farinhas mas que pode causar desconforto gastrointestinal e desidratação em pessoas hipersensíveis. Já o bolo inglês, com adição de 30% de fécula, obteve ganho nutricional comparado ao correlato feito apenas com farinha de trigo. As receitas desenvolvidas na panificadora experimental ainda não são comercializadas na região, mas Neto considera esta uma atitude certa no caminho para a sustentabilidade do projeto. ■



DIVULGAÇÃO