

Data: 23/03/2023

Veículo: Conexão Safra

Título: Desafios na produção de gengibre no ES: perspectivas e soluções

Link: <https://conexaosafra.com/anuario-agro-capixaba/desafios-na-producao-de-gengibre-no-es-perspectivas-e-solucoes/>

ANUÁRIO DO AGRO CAPIXABA

Desafios na produção de gengibre no ES: perspectivas e soluções

por **Fernanda Zandonadi**
em 23/03/2023 às 0h10

5 min de leitura



FOTO JOSEPH MUCIRA/PIXABAY

A crise mundial, por conta da pandemia e, mais recente, a Guerra na Ucrânia, além da produção elevada de China e Peru, foram predadores vorazes da rentabilidade do gengibre brasileiro. “O Brasil produziu muito, a safra foi boa em 2022, mas há muita oferta no mercado. Aliado a isso, o mundo está em crise; Europa e Estados Unidos estão consumindo menos e o gengibre, que não é um produto de primeira necessidade, não teve boa saída”, avalia **Wanderley Stuhr**, o maior exportador do rizoma no Espírito Santo.

Mesmo com os percalços, nos últimos anos, ocorreu um trabalho de melhoramento da qualidade e os produtores aprimoraram plantio e cultivo. “Mas temos muitos desafios, como a maior incidência de doenças, que afetou o resultado. A expansão foi grande, as plantas produzem vinte vezes mais do que há dez anos”, explica Stuhr.

Essa percepção se revela nas planilhas. Os números mais recentes da produção de gengibre no Espírito Santo mostram que em 2021 saíram das lavouras capixabas 54,4 mil toneladas do rizoma. O rendimento médio que, em 2014, era de 41 mil quilos por hectare, passou para 56,3 mil quilos em 2021. A área colhida também expandiu, passando de 313 para 967 hectares na comparação entre os anos já citados.

No entanto, há desafios urgentes a serem sanados, como a fusariose, doença fúngica que causa perdas devido à podridão dos rizomas de gengibre. Uma frente de pesquisa e extensão, que conta com 18 pesquisadores, foi formada para buscar soluções práticas para problemas que atormentam agricultores de uma ampla variedade de plantas no Espírito Santo.

O projeto, batizado de Fortac, começou com a identificação do problema em várias culturas. “Em 2021, rodamos o Espírito Santo conversando com agricultores, cooperados, técnicos do Incaper e comerciantes. Fizemos um relatório que nos apontou as demandas e quais os gargalos nas atividades, entre elas, a cadeia do gengibre. Os trabalhos começaram em julho de 2022 e queremos concluir em 36 meses”, explica Sávio Berilli, professor do Ifes Campus Alegre e gestor do Fortac, acrescentando que o projeto só foi possível por conta de emendas parlamentares do deputado Felipe Rigoni, no valor de R\$ 4,5 milhões.

TA

A
E

Em relação ao gengibre, foram identificados cinco problemas. Confira os trabalhos de pesquisa que estão sendo feitos:

Fusariose. Doença fúngica que tira o sono dos produtores de várias culturas, também é preocupação constante quando se fala em gengibre. As variedades que existem são vulneráveis e a proposta é encontrar uma resistente, dentro da população de plantas que existem dentro ou fora do Espírito Santo. Além disso, não existe, no Brasil, nenhum registro de cultivar do gengibre e, os estudos que começaram em junho já identificaram duas que podem render o registro. Os trabalhos são coordenados por Antonio Fernando de Souza, do Ifes Campus Alegre.

MAIS CONEXÃO SAFRA

Agricultura do RJ participa da 33ª edição da Super Rio Expofood

A China volta às compras. O que muda para o pecuarista?

Como fidelizar produtores de café no fornecimento à cooperativa?

Agricultura familiar poderá ter calendário

Nutrição. Ana Paula Cândido Gabriel Berilli, doutora em Melhoramento Genético Vegetal, trabalha para melhorar a condição de nutrição da planta, criando uma atmosfera mais favorável próxima à raiz. A proposta é que essa rizosfera seja favorável à proliferação de microrganismos favoráveis ao crescimento das plantas. Depois de selecionados, eles serão reproduzidos em laboratório e devolvidos ao solo na época do cultivo. São projetos que andam separados, mas se encontram em vários momentos. Esse método vai proteger as raízes, também, contra microrganismos prejudiciais.

Lavagem. Um grande problema na cadeia do gengibre é a lavagem dos rizomas. Hoje, esse processo é feito por meio de uma máquina desenvolvida pelos produtores. Sob pressão, a água limpa as raízes. O problema é que essa água volta para os rios de onde foi tirada. Com isso, se a plantação acima do rio tem a fusariose, a doença pode se alastrar para aquelas propriedades que estão mais "abaixo" do rio. Raphael Magalhães Gomes Moreira, professor do Ifes Itapina, trabalha no desenvolvimento de uma máquina mais eficiente e que permita o tratamento da água residual. O coordenador está na fase de construção do conceito e baixou patentes da China e Índia, para ver o que já existe atualmente em lavagem de raízes e tentar adaptar a máquina que os produtores usam atualmente.

Pós-colheita. A pesquisadora Thais Vianna Silva trabalha em mais uma frente: a criação de novos produtos feitos com gengibre, sejam alimentos ou cosméticos. Isso porque há uma perda gigantesca de rizomas que não atendem às diretrizes para exportação. E esses rejeitos podem ser trabalhados e comercializados em formas diferentes.

Óleo essencial. Doutor em Química, o professor do Ifes Luciano Menini trabalha para encontrar formas de extração de óleo essencial de gengibre. Também pode ser usado o material dos rejeitos que, beneficiados, se tornam mais um elo da cadeia produtiva.

[CLIQUE AQUI E ACESSE O ANUÁRIO DO AGRONEGÓCIO CAPIXABA](#)