



**CONHEÇA  
A CADEIA  
DO SUÇO DE  
LARANJA**



laranja teve suas origens nas regiões tropicais da Ásia, na atual China, por volta de 2.500 a.C. A fruta chegou à Europa por volta do século I, trazida pelos romanos, e logo se espalhou pelo mundo, graças às suas propriedades nutritivas e seu sabor. Os portugueses foram responsáveis por levar a laranja até o Brasil, por volta do século XVI. A adaptação ao clima tropical foi um sucesso e logo a fruta se espalhou

por todo o país, **encontrando condições ideais para o seu cultivo.**

É uma fruta versátil. Além de consumida in natura, é encontrada na indústria alimentícia na forma de sucos, refrigerantes, licores alcoólicos, geleias, doces, sorvetes, produtos embalados e outros. Além disso, é utilizada na indústria de cosméticos e produtos de higiene pessoal, principalmente devido às propriedades do óleo essencial da casca de fruta, em perfumes, sabonetes e produtos de cuidados com a pele. A indústria farmacêutica também se beneficia, utilizando-a em medicamentos e suplementos devido ao seu alto teor de vitamina C.

Os pomares são cuidadosamente manejados, com técnicas de plantio, poda, irrigação e controle de pragas e doenças. Em seguida, as laranjas têm dois possíveis destinos: transportadas para centros de comercialização, onde serão vendidas in natura, ou seja, como fruta; ou direcionadas para as indústrias de processamento, onde são selecionadas e espremidas para extrair o suco. **Mais de 90% da produção de laranja vira suco.** As indústrias produzem tanto o suco concentrado (conhecido como FCOJ, o “frozen concentrated orange juice”), obtido a partir da evaporação industrial da água presente no caldo da laranja; quanto o suco 100% natural (NFC, sigla do inglês “not from concentrate”), sem o processo de evaporação da água. **O processamento ainda gera subprodutos:** da casca é extraído o óleo essencial ou pode ser usada para produção de ração; a polpa e o bagaço vão para na nutrição animal, ou podem virar fertilizantes agrícolas; das sementes, ainda pode-se extrair o óleo, utilizado na indústria de cosméticos ou de produtos químicos.

O suco segue para o mercado interno ou é exportado. O transporte é realizado em estruturas refrigeradas especializadas, na maior parte das vezes na forma concentrada. Existem navios especializados especializados apenas para transportar o suco e diversos portos possuem terminais próprios para receber o suco, como é o caso de Rotterdam, na

Holanda, onde a Cutrale inclusive possui um terminal em que o transporte pode ser feito por caminhões elétricos, com zero emissão de gases; uma iniciativa em parceria com a empresa Innocent, do grupo Coca-Cola.

**O Brasil é o maior produtor global de laranja e de suco, além de ser o maior exportador do suco.** Na região do “Cinturão Citrícola”, entre os estados de São Paulo e Minas Gerais, onde se localiza a maior concentração de propriedades, produz-se cerca de 315 milhões de caixas de 40,8 kg por safra. Em nível nacional, foram produzidas ao redor de 415 milhões,  $\frac{1}{4}$  da oferta global. Nas exportações, os destinos são a União Europeia (57%), os Estados Unidos (30%) e países asiáticos (9%). De cada 10 copos de suco de laranja consumidos no mundo, 8 vêm do Brasil. E na Europa, esse número sobe para 9.

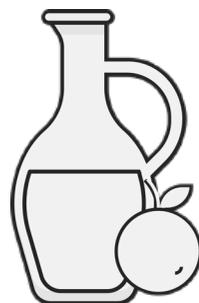
**Os diferenciais incluem:** o clima tropical favorável (a); o grande investimento em tecnologias e pesquisa por diversos órgãos, com destaque para o Fundecitrus (b); a infraestrutura logística especializada para escoamento do suco (c); e as diversas variedades cultivadas garantindo oferta ao longo de todo o ano, entre outras.

O futuro é desafiador, pelos problemas com a queda de consumo no mundo devido ao lançamento de outras bebidas, de difícil reversão, e o desenvolvimento de variedades de laranja mais resistentes a pragas e doenças, com **olhar especial para o crescimento do Greening**. Além disso, a adoção de agricultura de precisão, uso de drones e sensores e automação dos processos de colheita e processamento, a busca por novas alternativas para o uso dos subprodutos, como a casca e o bagaço para produção de biocombustíveis.

Essas tendências moldarão um futuro sustentável e eficiente para a citricultura, enquanto preserva o meio-ambiente e cria oportunidades a milhões de brasileiros, trazendo praticamente **R\$ 10 bilhões por ano ao Brasil** com suas exportações.

**Recomendamos que visite os seguintes sites para mais informações:**

• [www.citrusbr.com](http://www.citrusbr.com) • [www.usdabrazil.org.br](http://www.usdabrazil.org.br) • [www.ajjn.eu](http://www.ajjn.eu) • [www.ifu-fruitjuice.com](http://www.ifu-fruitjuice.com)



# QUESTÕES PARA DEBATE

- 1) Considerando a queda na produção de laranja nos últimos anos, em vista dos problemas com doenças como o Greening, o que pode ser feito pelo setor para lidar com esta situação?
- 2) O Brasil é o maior exportador global de suco de laranja. Entretanto, a maior parte dos volumes é comercializado na forma concentrada. Quais oportunidades ainda podem ser exploradas no âmbito do marketing de alimentos?
- 3) Existe espaço para estímulo ao consumo da laranja in natura no Brasil? Quais ações poderiam ser adotadas nesse sentido?

