

COMERCIALIZAÇÃO E CONSUMO DE CALDO DE CANA NO MUNICÍPIO DE PALMAS -TO

Kayo Kennedy Albernás¹
Sandro Elias Nogueira²
Olávio Henrique da Silva Junior³
Janaina Veloso de Moraes Souza⁴
Januário da Silva de Abreu Júnior⁵
Cid Tacaoca Muraishi⁶

RESUMO

O caldo de cana é uma bebida popularmente consumida e muito apreciada no Brasil. O presente trabalho teve como objetivos descrever o consumo do caldo de cana nos pontos de venda em Palmas, capital do estado do Tocantins. Entre os entrevistados, estão barraqueiros, carrocinhas, donos de pontos comerciais e feirantes. Através de uma pesquisa quantitativa, aferindo-se a quantidade de litros vendidos por dia nestes estabelecimentos e o peso de cana utilizado por dia. O caldo de cana é uma bebida de paladar acentuado que é servida em copos de quatrocentos mililitros com cubos de gelo. Os resultados obtidos revelam que a venda de cada comerciante é de 16,13 litros/dia em média. A cana-de-açúcar, em grande parte, é produzida no município de Lajeado -TO com distância de 50 km da capital do Tocantins.

Palavras chave: Bebida. Feirantes. Habitantes.

ABSTRACT

The cane juice is a popularly consumed beverage and greatly appreciated in Brazil. This study aimed to describe the consumption of sugar cane juice in retail outlets in the Tocantins state capital. Among the respondents, are stallholders, carts, commercial spots and fairground. Through a quantitative research, the number of liters if gauging-sold daily in these establishments and the cane weight used daily. As a pronounced taste beverage is served in cups four milliliters with ice cubes. However, the results showed that the sale of each trader are 16.13 liters/day on average. It was also considered that the sugarcane is largely produced in Lajeado-TO municipality with a distance of 50 km from the capital of Tocantins.

¹ Graduando do Curso de Agronomia da Faculdade Católica do Tocantins. E-mail: kayo_kennedy@hotmail.com daisydourado@hotmail.com

² Graduando do Curso de Agronomia da Faculdade Católica do Tocantins. E-mail: senagronomia@gmail.com

³ Graduando do Curso de Agronomia da Faculdade Católica do Tocantins. E-mail: olavioh@hotmail.com

⁴ Graduando do Curso de Agronomia da Faculdade Católica do Tocantins. E-mail: janainavelosomoraes@hotmail.com

⁵ Graduando do Curso de Agronomia da Faculdade Católica do Tocantins. E-mail: juniorabreu12@hotmail.com

⁶ Professor do Curso de Agronomia da Faculdade Católica do Tocantins. E-mail: cid@catolica-to.edu.br

Key words: drink, merchants, inhabitants

INTRODUÇÃO

A cana-de-açúcar, um produto que, inicialmente, era apenas considerada uma planta ornamental, originou-se na Nova Guiné, expandindo-se para América no ano de 1532. Devido a sua doçura, a planta passou a ser utilizada em forma de caldo, “garapa”, depois como açúcar e aguardente. Atualmente, é matéria-prima para muitos produtos como, por exemplo, cachaça e rapadura, entre outros (CASSOL, 2006).

Segundo Molina et al (2007), caldo de cana-de-açúcar, também chamado de garapa, é uma bebida opaca, de coloração variável de pardo a verde escura, e viscoso.

A extração do caldo é realizada através da moagem da cana, podendo ser esta feita em moendas elétricas ou manuais, e em seguida, coando em peneiras. É um produto de elevado valor nutritivo, não alcoólico e muito consumido principalmente em climas quentes, por ser refrescante (MOLINA et al., 2007b).

A cana de açúcar é ainda hoje uma das principais culturas no Brasil com utilidade e destinos diversos tais como a produção de etanol, açúcar, energia e derivados. O aproveitamento de todos os seus resíduos transformou a cultura da cana de açúcar em um destaque ambiental.

O caldo de cana é um derivado da cana-de-açúcar caracterizado pela venda por ambulantes espalhados por todo o país. É um produto que possui grande aceitação por possuir alto valor nutritivo, ser agradável ao paladar e saciar a sede, além de ser de baixo custo (PRATI, MORETTI & CARDELLO, 2005).

Introduzida no Brasil como uma forrageira, a cana de açúcar, consumida por escravos, sofreu várias transformações, pois seu suco consumido *in natura* teve uma boa aceitação entre os nobres da época o que levou a transformar seu suco em moeda corrente da época, de lá para cá vários subprodutos foram surgindo tais como etanol, a cachaça e derivados.

A fim de conhecer as características deste mercado, foi realizada esta pesquisa quantitativa no Plano diretor da capital do Tocantins. Procurou-se verificar em quais locais a matéria prima é produzida e a quantidade em litros que é vendida por cada comerciante.

MATERIAIS E MÉTODOS

A pesquisa foi feita por meio de entrevistas para se obter dados sobre as características qualitativas e quantitativas (*in loco*) em vários pontos do Plano Diretor do município de Palmas -TO. Foram coletados os dados e informações sobre as variedades de cana-de-açúcar que estão sendo utilizadas para produção e consumo de “caldo de cana”.

Por meio dos dados obtidos nas entrevistas realizadas em barracas, carrocinhas, pontos comerciais e feiras foi calculada a quantidade média vendida de cana de açúcar por fornecedor anualmente, bem como a quantidade média do suco da cana de açúcar consumida por habitante anualmente, além da relação do local em que seus fornecedores produzem a cana-de-açúcar e a principal espécie comercializada entre os comerciantes.

Foram entrevistados o total de quinze pontos de venda no plano diretor da cidade, Palmas, sendo realizado um questionário com as informações sobre onde

compram a matéria prima, além de pesquisar, ainda, sobre qual a quantidade de litros vendidos por dia.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com a pesquisa realizada nos 15 (quinze) pontos de comercialização de caldo-de-cana percebeu-se que os comerciantes utilizam a mesma variedade de cana-de-açúcar cujo nome popular é “Açucarina” (Tabela 01).

Conforme **tabela 01**, os comerciantes compram em média 19,8 kg/dia de cana-de-açúcar e vendem 16,13 litros/dia de garapa ou caldo-de-cana. Esses resultados estão de acordo com Venturini Filho (2005).

Este consumo ainda é baixo segundo relato dos comerciantes, pois o potencial de vendas é bem maior, tendo em vista que Palmas -TO é uma cidade quente e por longos períodos do ano a umidade relativa do ar é baixa, tornando o aumento do consumo da garapa como um potencial para os próximos anos. O Brasil é um país de grande potencial para elaboração de produtos derivados da cana-de-açúcar (RODRIGUES & ORTIZ, 2006).

Tabela 1: Pesquisa Feita No Município De Palmas Tocantins Com Cana De Açúcar

Nome dos entrevistados	Espécie	Comp.dd.kg.	Venda dd.Lt.	Local do fornecedor
Adailton Ribeiro	Açucarina	100	85	Chácara Município De Lajeado
Manoel Brito do Nascimento	Açucarina	12	8	Ch Município De Palmas
Flavio Santos	Açucarina	15	7	Ch Fortaleza Porto Nacional
Raimundo Costa	Açucarina	15	12	Ch Município De Lajeado
Manoel Felix de Brito	Açucarina	10	8	Ch Município De Lajeado Projeto São João Munic. Palmas
Luiz Barbosa	Açucarina	30	16	Ch. Município De Palmas
João Pereira da Silva	Açucarina	5	5	Ch Município De Lajeado
Ivani Alves da Silva	Açucarina	5	7	Ch Município De Lajeado
Antenor Nascimento	Açucarina	9	20	Ch Município De Lajeado
Amaral Marcelino da Silva	Açucarina	7	5	Ch Município De Lajeado
Antônio Gomes da Silva	Açucarina	50	40	Ch Município De Lajeado Ch Getúlio Dista.
Azevedo Rodrigues Machado	Açucarina	10	8	Taquaruçu
Raimundo Leite	Açucarina	10	8	Ch Município De Lajeado
Pedro de Oliveira	Açucarina	10	8	Ch Município De Lajeado
Maria do Socorro de Azevedo	Açucarina	9	5	Ch Município De Lajeado
MÉDIA		19,8	16,13	

CONCLUSÃO

Conclui-se que é uma única espécie de cana utilizada para produzir o suco extraído da cana-de-açúcar sendo que essa cultivar é denominada popularmente de Açucarina. O rendimento ocasionado por um processo de moagem extrai 66,6 % da cana vendida na capital Palmas –TO que é cultivada no município de Lajeado -TO.

REFERÊNCIAS

- CASSOL, J. **A produção de cachaça como alternativa de renda para a agricultura familiar: estudo de caso na Agroindústria da família Robaert – Marcelino Ramos/RS.** 2006. 60 f. Monografia (Graduação) - Universidade Estadual do Rio Grande do Sul. Sananduva.
- MOLINA, G.; SUZART, C. A. G.; BERGARA, S.; QUEIROZ, T.; DAISSUKE, M.; MORETTI, R. H. **Caracterização de cultivares de cana-de-açúcar (*Saccharum ssp.*) para a produção de caldo de cana: pH e acidez titulável.** In: Congresso Brasileiro de ciências e tecnologia de alimentos, Belo Horizonte. XXI Congresso Brasileiro de Ciências e Tecnologia de Alimentos. 2007 a.
- _____. **Caracterização de cultivares de cana-de-açúcar (*Saccharum ssp.*) para a produção de caldo de cana: Rendimento de caldo e valor de brix.** In: Congresso Brasileiro de ciências e tecnologia de alimentos, Belo Horizonte. XXI Congresso Brasileiro de Ciências e Tecnologia de Alimentos. 2007 b.
- PRATI, P.; MORETTI, R. H.; CARDELLO, H. M. A. B. **Elaboração de bebida composta por mistura de garapa parcialmente clarificada-estabilizada e sucos de frutas ácidas.** Ciências e Tecnologia de Alimentos, Campinas, v. 25 n 1, p. 147-152, jan./mar. 2005.
- RODRIGUES, D.; ORTIZ, L. **Em direção à sustentabilidade da produção de etanol de cana de açúcar no Brasil,** 2006. Disponível em <<http://dspace.c3sl.ufpr.br/dspace/bitstream/1884/14541/1/Produ%3%a7%3%a3o%20de%20cana-de-a%3%a7%3%baca%20e%20qualidade%20da%20cacha%3%a7a%20em%20Morretes.pdf>> Acesso em 01 jan. 2008.
- VENTURINE FILHO, W. G. **Tecnologia de Bebidas: Matéria-prima, processamento, BPF/APPCC, legislação e mercado.** 1. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2005. 550 p.