

## PERDAS QUANTITATIVAS DE MAMÃO COMERCIALIZADO NA CEASA - BAHIA.

Valmir Sousa Santos<sup>1</sup>  
Elvis Lima Vieira<sup>2</sup>  
Cleiton de Almeida Gonçalves<sup>3</sup>

No Brasil, estima-se que entre a colheita e a mesa do consumidor ocorrem perdas da ordem de até 40% das frutas do mamoeiro produzidas e comercializadas. Objetivou-se avaliar quantitativamente as perdas pós-colheita de mamão comercializado na CEASA – BA, do município de Salvador, nos meses de outubro/2007 a dezembro/2007. Utilizaram-se questionários e entrevistas semanais junto a comerciantes de mamão do centro de abastecimento. Os dados de perdas físicas, volume de compra, preços de compra e venda, forma de comercialização e principal causa das perdas nos equipamentos foram registrados em três equipamentos varejistas. Foram estimadas as perdas físicas e o valor econômico das perdas, por equipamento. Os dados foram tabulados e depurados por equipamento, sendo calculadas, posteriormente as médias ponderadas de perdas, com base no peso de venda para cada equipamento. Para avaliação quantitativa das perdas utilizamos os seguintes dados e informações: volume mensal de compra e de vendas. A diferença entre os volumes de compras e de vendas mensais por equipamento de comercialização. Percentuais de perdas foram estimadas segundo a expressão:  $Perda (\%) = C - V/C \times 100$ , onde: C = quantidade do produto comprado/ mês (Kg); V = quantidade do produto vendido/ mês (Kg). O valor das perdas foi calculado multiplicando-se o volume de perdas pelo preço médio de compra apurado durante o período da pesquisa. As perdas do mamão na central de abastecimento são consideradas como “perdas sociais” em função do destino dado ao fruto após a comercialização nas bancadas e boxes. Foi constatada perda de qualidade dos frutos relacionada à aparência externa, durante o período de armazenamento e falta de controle de temperatura. Mudanças como adequação das infra-estruturas, uso de refrigeração, embalagens adequadas, melhorias na forma de exposição, comercialização e armazenamento dos frutos, são alternativas importantes no sentido de diminuir estas perdas nos equipamentos da CEASA – BA.

Palavras chave - Pós- colheita, *Carica papaya L.*, Comercialização.

---

<sup>1</sup> Estudante de graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas.

<sup>2</sup> Professor Adjunto III - Centro de Ciências, Agrárias, Ambientais e Biológicas/UFRB. Orientador.

<sup>3</sup> Estudante de graduação do Centro de Ciências Agrárias, Ambientais e Biológicas.