

Soluções DaColheita avançam no mercado nacional e na exportação de pitayas

Conservadoras em EPS da Termotécnica ampliam shelf-life da fruta permitindo alcançar mercados mais distantes, preços mais altos e maior rentabilidade

Atendendo os maiores produtores brasileiros de pitaya do país, as soluções DaColheita, da Termotécnica, estiveram em exposição no 3º Simpósio Brasileiro das Pitayas e o 1º Encontro Latino-Americano das Pitaya nos dias 6, 7 e 8 de março, em Criciúma, no Sul Catarinense. Realizados pela Associação dos Produtores de Pitayas do Brasil (APPIBRAS) e a EPAGRI, os eventos reuniram produtores e pesquisadores do Brasil, Argentina, Venezuela, Nicarágua, para a troca de experiências e a disseminação de práticas inovadoras.

O cultivo da pitaya está ganhando cada vez mais mercados, tanto em nível nacional, como na exportação para países como Inglaterra, Espanha, Portugal, Estados Unidos e Emirados Árabes, alcançando preços mais altos e maior rentabilidade. Os estados de São Paulo, Santa Catarina e Pará se destacam, mas a produção também vem crescendo no Paraná, Minas Gerais, Ceará, Goiás, Espírito Santo e Distrito Federal.

Os irmãos Diego e Tiago de Matos Nascimento, da Nascimento Frutas, de São João do Sul (SC), são os maiores produtores e exportadores brasileiros da pitaya do tipo Palora, fruta extremamente doce, saborosa e que alcança maior valor comercial. A empresa, que exporta para vários países do mundo, principalmente para Espanha e Reino Unido, utiliza desde 2019 as conservadoras DaColheita em EPS – mais conhecido como Isopor* – que ampliam o shelf-life das frutas em até 30%. *“Hoje utilizamos 100% das conservadoras da Termotécnica. A pitaya*

se mantém com qualidade com mais tempo de prateleira e a beleza das frutas se destaca ainda mais na caixa branca”, dizem os produtores.

A manutenção da temperatura e a absorção dos impactos durante o manuseio e o transporte proporcionadas pelo EPS também garantem que as “pétalas” da pitaya que revestem o fruto se mantenham preservadas por mais tempo. As frutas permanecem protegidas nas conservadoras em toda a cadeia de produção e logística, permitindo dias a mais no varejo com qualidade comercial.

**Isopor é uma marca registrada por terceiros.*

Contatos da assessoria

Logos Conexão e Conteúdo

Carla Lavina

carla.lavina@logosag.com.br

+55 47 9 9127 9834