



## EDITORIAL

# Combate ao desperdício

**V**ocê vai à feira e escolhe as melhores e mais bonitas batatas, cebolas, cenouras, tomates, bananas, laranjas, maçãs, mangas e mamões. Esses produtos estão na lista de culturas que mais apresentam alguma imperfeição, mesmo mantendo a qualidade para o consumo.

Muitas das chamadas frutas e hortaliças “feias” têm seu consumo garantido por meio de programas desenvolvido por entidades, consumidas em restaurantes/lanchonetes e indústrias ou vendidas no comércio popular, mas elas são responsáveis por boa parte do desperdício de alimentos no Brasil.

Os dados são do Cepea (Cen-

tro de Estudos Avançados em Economia Aplicada), da Esalq/USP. O consumo de frutas e hortaliças “feias” pode reduzir desperdício no Brasil, aponta o estudo, mas como fazer para o brasileiro aceitar e mudar seu hábito? Preço mais reduzido seria uma proposta? Ou uma campanha de conscientização?

O desafio nacional, no entanto, aumenta quando os números do estudo mostram que as perdas maiores ocorrem na produção, manipulação, pós-colheita e armazenagem. O que se pode concluir é que poderíamos ter muito mais disponibilidade de frutas e hortaliças no mercado e com preços menores, com mais investimentos e novas técnicas no campo.