FRUTAS – O GRANDE NEGÓCIO QUE O BRASIL ESTÁ DESCOBRINDO

As frutas e os sucos estão movimentando bilhões de dólares no mundo e o próximo século já está sendo chamado de "o século das frutas". A procura mundial pelas frutas é muito promissora – o mercado de US$ 22,6 bilhões cresce US$ 1,3 bilhão por ano. Esse crescimento deve-se, entre outras razões, ao regime alimentar: o consumo de frutas é mundialmente recomendado pelos médicos.

O Brasil é o maior produtor de frutas tropicais do mundo e agora o governo quer aproveitar esse potencial exportador. Os brasileiros já começam a atender o consumidor internacional, mas enfrentam muitas dificuldades.

As barreiras comerciais são um osso duro para os fruticultores brasileiros. Alegando a defesa de suas culturas das pragas, vários países proíbem a entrada de frutas brasileiras colocando-as sob suspeita de contaminação. Os EUA exigem que a manga brasileira seja analisada por técnicos norte-americanos pagos pelo vendedor brasileiro. Quando o problema não é sanitário, os países impõem sobretaxas para encarecer o produto brasileiro lá fora. De maio a novembro, os melões sofrem uma sobretaxação de 35% para entrar nos EUA. A medida visa unicamente proteger o produtor local, que colhe sua produção nesse período.

"Barreiras também não faltam no mercado europeu", diz documento da Secretaria de Comércio Exterior. Além de uma tarifa de US$ 80,0 por tonelada de laranjas, os europeus sobretaxam o produto em mais 15%, em abril, e em 4% entre junho e outubro. Mesmo contrariando leis comerciais, a União Européia impõe cotas para a importação de bananas da América Latina (**Jornada Exportação**, Brasília, n.2, 1998).

EUA TESTAM PRODUTO BRASILEIRO

Uma grave doença causada por uma bactéria que infectou cerca de 88 milhões de pés de laranja no Brasil pode ser rapidamente detectada por um teste genético se ela entrar nos Estados Unidos, informou o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA).

A "*Xylella fastidiosa* bacterium" pode reduzir a produtividade dos laranjais em 37% a 100%, dependendo da variedade, mostrou pesquisa feita no Brasil, afirmou numa declaração Floyd Horn, administrador do Serviço de Pesquisa de Agricultura (ARS) do USDA. "Se o agente patogênico entrar sorrateiramente nos Estados Unidos, as agências reguladoras federal e estaduais estão preparadas", disse Horn. "Graças ao trabalho de nossos pesquisadores, eles saberão como lidar com ele", disse ele.

Os pesquisadores do ARS desenvolveram um teste de DNA para distinguir a classe da *X. fastidiosa* que causa a clorose variegada dos citros (CVC) a partir de outras classes da mesma bactéria, inclusive de uma que infecta os cafezais brasileiros.

Ser capaz de distinguir as várias classes da bactéria é o primeiro passo no combate à CVC, segundo Horn.

O setor brasileiro de citros também está adaptando o teste para certificar-se que as mudas que ele usa estão livres da CVC, informou o ARS. Até agora, a doença está restrita ao Brasil e à Argentina.

O Brasil foi o maior produtor mundial de suco de laranja até recentemente. Essa posição passou a ser ocupada pelos Estados Unidos no ano-safra de 1998/99, devido à doença das árvores e às condições climáticas desfavoráveis que reduziram a produção de suco de laranja concentrado e congelado do Brasil em estimados 33% (**Gazeta Mercantil**, 03/01/99, p.B-20).

16º CONGRESSO MUNDIAL DE CIÊNCIA DO SOLO

O público do 16º Congresso Mundial de Ciência do Solo alcançou um recorde de aproximadamente 3.230 participantes vindos de 105 países, incluindo 2.779 cientistas, 309 acompanhantes, 150 expositores e 28 representantes da mídia. Os países com mais participantes foram: França (830), EUA (167), Brasil (163), Alemanha (134) e Espanha (110). As reuniões científicas foram distribuídas em 45 simpósios, seis workshops e 1.700 apresentações de painéis associados com os simpósios. A sessão de abertura usou de um debate para considerar os objetivos da ciência do solo, os desafios a serem vencidos pela ciência do solo e os serviços que a ciência do solo pode prestar. As apresentações foram feitas por Garrison Sposito, da Universidade da California, Berkeley; José Pereira de Queiroz Neto, do Brasil; Michael Swift, do Kenya e Marc Latham, da França. O próximo Congresso (17º) ocorrerá em Bangkok, na Tailândia, em 2002 (**Agronomy News**, Madison, outubro de 1998. p.4).

"TERMÔMETRO" NATURAL DOS VEGETAIS

Uma curiosa descoberta bioquímica publicada por cientistas brasileiros na revista britânica *Nature* há três anos começa a ter aplicações práticas. Na ocasião, pesquisadores da Unicamp e da USP demonstraram que as plantas apresentam um mecanismo para regular calor semelhante ao dos mamíferos. Assim como os ursos mantêm-se aquecidos a 35 graus enquanto hibernam em ambiente gelados, os vegetais dispõem de uma proteína responsável pela termogênese nas células. Batizada de Pump (sigla para proteína mitocondrial desacopladora), a substância já foi encontrada no tomate, na batata-inglesa e em frutas como abacaxi, laranja e mamão. Os cientistas começam a mexer nesse mecanismo para acelerar ou retardar o amadurecimento dos frutos e produzir espécies adaptadas a regiões frias em ambientes quentes (ou vice-versa). "As primeiras plantas alteradas devem chegar ao mercado em dois ou três anos", acredita Anibal Eugenio Vercesi, chefe do Departamento de Patologia Clínica da Faculdade de Medicina da Unicamp (**Época**, São Paulo, n.5, 1998. p.67).

NUTRIÇÃO COM COBRE E DOENÇAS DO CORAÇÃO

Pesquisa de 14 anos na Universidade do Estado de Ohio mostrou que níveis baixos de cobre (Cu) na dieta estão relacionados a aneurismas, alargamento do coração, aumento nos níveis de colesterol e impedimento da circulação de sangue. Novos recursos do National Institutes of Health ajudarão a revelar o mecanismo pelo qual a restrição de Cu leva ao alargamento do coração. As mitocôndrias – as maiores estruturas para produção de energia nas células musculares do coração — proliferam quando privadas de Cu, levando ao enlargamento do coração. Esses resultados são importantes para as pessoas que nascem com defeitos no coração, que afetam as mitocôndrias. Em pesquisas com animais, as dietas deficientes em Cu resultaram em danos no coração em três meses. O tecido do coração foi destruído, mesmo com o crescimento normal dos animais (**The FAR Letter**, Norcross, v.15, n.4, 1998).