



ARTIGOS
TÉCNICOS

COMPARAÇÃO DE PREÇOS DE PASTA DE ALHO (*Allium sativum* L.) DE ELABORAÇÃO
CASEIRA E INDUSTRIAL, ESTADO DE SÃO PAULO, 1983⁽¹⁾

Flavio Condê de Carvalho

1 - INTRODUÇÃO

Nas principais regiões produtoras de alho do Brasil, a produção se concentra nos meses de agosto a novembro. Além disso, o produto de alguns dos cultivares plantados não suporta conservação por período muito longo. A cultura utiliza muita mão-de-obra e o custo de produção é muito elevado, em comparação com outras culturas. Essas são algumas das razões do elevado dispêndio de divisas com importação de alho pelo Brasil nos últimos anos (quadro 1).

Com os problemas cambiais enfrentados pelo País, elaborou-se o Plano Nacional de Produção e Abastecimento de Alho, visando incentivar a produção nacional⁽²⁾.

Dentro desse Plano, a industrialização do alho colocou-se como um dos instrumentos para a consecução do objetivo proposto. A industrialização possibilita aproveitar a boa qualidade do alho logo após a colheita, para posterior comercialização em períodos de menor disponibilidade do produto "in natura".

Diversas indústrias têm colocado no mercado produtos à base de alho, desde a simples mistura com sal até os temperos completos que incluem condimentos diversos. A produção de alho desidratado tem sido mais voltada para o fornecimento a indústrias de alimentos, ainda não sendo expressivo o consumo domiciliar nessa forma.

Uma campanha de esclarecimento do consumidor brasileiro também se incluiu no contexto do Plano Nacional de Produção e Abastecimento de Alho. O objetivo foi transmitir aos consumidores finais informações sobre o processo de fabricação caseira de pasta ou creme de alho. Dado que a pasta de alho é produto cuja conservação se faz por longo período, sem necessidade de cuidados especiais, a elaboração caseira permite ao consumidor preservar as características organolépticas, mais

⁽¹⁾ Resumo deste trabalho foi apresentado ao XXIV Congresso Brasileiro de Olericultura, promovido pela Sociedade de Olericultura do Brasil e realizado em Jaboticabal, Estado de São Paulo, de 16 a 21 de julho de 1984.

⁽²⁾ Regina, Sérgio M. Subsídios ao plano nacional de produção e abastecimento de alho. Brasília, Ministério da Agricultura, SUPLAN, 1978. 297p.

QUADRO 1. - Importações Brasileiras de Alho, 1973-83

Ano	Quantidade (em tonelada)	Valor CIF (em US\$)
1973	23.943.283	21.181.079
1974	27.452.465	21.031.012
1975	28.036.886	22.286.889
1976	26.180.466	25.224.701
1977	33.295.438	45.080.722
1978	33.427.412	40.605.586
1979	33.843.715	31.857.712
1980	30.705.700	39.829.996
1981	21.063.346	34.850.753
1982	21.475.168	45.443.744
1983	14.891.568	11.675.197

Fonte: Carteira de Comércio Exterior (CACEX).

acentuadas no produto recém-colhido.

A preparação da pasta é simples, envolvendo a trituração, com pilão, do alho descascado, até se obter pasta fina, à qual é misturado o sal refinado. Quanto mais homogênea for essa mistura, melhor será a qualidade do produto e sua conservação. Também pode ser preparada em liquidificador. Diversos tipos de embalagem podem ser utilizados, como vidros, potes plásticos, bolsas de polietileno, etc.

O presente trabalho tem como objetivo avaliar a viabilidade e econômica do preparo caseiro da pasta de alho, face à alternativa da compra do produto nos equipamentos varejistas.

2 - MATERIAL E MÉTODOS

A composição da pasta de alho industrial não é declarada no rótulo do produto onde constam apenas os ingredientes, alho e sal. A pasta seria constituída de uma parte de alho para, no mínimo, três partes de sal refinado, podendo ser aumentado o teor de sal ⁽³⁾.

Para a pasta caseira, segundo informações verbais colhidas junto à Coordenadoria do Abastecimento da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, a composição é de 250 gramas de alho descascado para 800 gramas de sal, significando, na prática, uma proporção aproximada de 1:3.

Neste trabalho, considerar-se-á que a pasta de alho, tanto caseira quanto industrial, contém alho e sal na proporção 1:3 em peso.

Os preços mensais no varejo, no ano de 1983, foram coletados pelo Instituto de Economia Agrícola ⁽⁴⁾, para alho "in natura"; e pela Superintendência Nacional do Abastecimento e Preços ⁽⁵⁾, para sal refinado, tendo sido tomada para este último uma média dos preços das duas marcas levantadas. Para ambos os produtos, os preços referem-se à cidade de São Paulo. Não se dispondo de série de preços de alho em pasta no varejo da cidade de São Paulo, decidiu-se pelo uso de preços mensais desse produto na cidade de Campinas, SP, coletados pelo Instituto de Tecnologia de Alimentos ⁽⁶⁾.

Os preços de alho "in natura" são disponíveis para embalagem de 150 gramas; de sal, para um quilograma; e de pasta de alho, para pote de 250 gramas. Para simplificação operacional, todos foram convertidos para um quilograma.

Os preços correntes foram corrigidos pelo "Índice 2" de Conjuntura Econômica - base dezembro de 1983 (quadro 2) ⁽⁷⁾.

Não se obteve informação suficiente sobre o rendimento do alho descascado a partir do alho adquirido no comércio varejista. Material recebido diretamente do produtor, consistindo de alhos soltos, apresentou

⁽³⁾ Saturnino, Heloisa M. Industrialização do alho. Informe Agropecuário, v. 4, n. 48, 1978, p. 61-64.

⁽⁴⁾ Preços médios mensais no varejo, cidade de São Paulo. Informações Econômicas, v.14, n. 1, 1984, p.60.

⁽⁵⁾ Produtos diversos. Preços médios no comércio varejista: produtos de alimentação, higiene e limpeza, São Paulo, dez. 1983. Série Mensal.

⁽⁶⁾ Preços nos supermercados de Campinas. Acompanhamento de preços: alimentos processados, v.1, n. 1-12, 1983.

⁽⁷⁾ Índices econômicos. Conjuntura econômica, v. 38, n.2, 1984, p. 211.

QUADRO 2. - Preços Médios Mensais Reais no Varejo de Alho, Sal e Alho em Pasta, Estado de São Paulo, 1983

(em Cr\$/kg)

Mês	Alho	Sal refinado	Alho em pasta	
			Caseiro ⁽¹⁾	Industrial
Jan.	6.373	130	1.868	2.940
Fev.	6.049	135	1.782	2.914
Mar.	5.753	125	1.692	2.810
Abr.	5.028	127	1.492	2.696
Mai.	4.453	128	1.365	2.599
Jun.	3.777	127	1.144	2.800
Jul.	3.664	139	1.122	2.835
Ago.	3.805	142	1.176	2.642
Set.	4.395	131	1.319	2.583
Out.	4.137	117	1.237	2.792
Nov.	3.679	114	1.108	3.027
Dez.	3.947	123	1.189	2.622

⁽¹⁾ Constituído de uma parte de alho descascado e três partes de sal.

Fonte: Elaborado a partir de dados básicos do Instituto de Economia Agrícola (IEA) (alho), Superintendência Nacional do Abastecimento (SUNAB) (sal), Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL) (alho em pasta) e Fundação Getúlio Vargas (FGV) (Índice 2 - base dezembro de 1983).

o rendimento do alho descascado a seco de 91,63%, em relação ao peso do bulbinho, BERNHARDT & DELAZARI ⁽⁸⁾. Neste trabalho será considerado um aproveitamento de 90%, admitindo-se, pois, perda ligeiramente maior.

⁽⁸⁾ Bernhardt, L.W. & Delazari, I. Estudos preliminares sobre a produção e conservação da pasta de alho. Boletim do ITAL, v.17, n.1, 1980, p.65-72.

Não serão computados custos de material de embalagem, admitin-do-se o aproveitamento de material já existente no domicílio, como vidros de conserva; nem será atribuído valor à mão-de-obra empregada no preparo da pasta.

Para testar a hipótese nula de igualdade entre as médias de preços de pastas caseira e industrializada, será utilizado o teste de t para dados pareados, calculando-se a eficiência do pareamento em relação ao procedimento usual de comparação entre médias ⁽⁹⁾. O nível de significância adotado neste trabalho é de 5%.

3 - RESULTADOS E DISCUSSÃO

A simples comparação dos preços de alho em pasta caseiro e industrial já indica ser vantajosa a fabricação caseira do produto (quadro 2).

O cálculo do teste de t para dados pareados forneceu $t=53,507$, significativa ao nível de 1%. Rejeita-se, portanto, a hipótese nula de igualdade entre as médias de preços de alho em pasta caseiro e industrializado. A eficiência do pareamento foi de 186%, justificando plenamente a escolha desse método em lugar da comparação usual.

Desse modo, mesmo em período de entressafra nacional de alho, o consumidor pode-se beneficiar com a fabricação caseira da pasta de alho, economicamente mais vantajosa que a compra do produto já preparado, encontrado no mercado.

Na medida em que se disponha de informações mais completas sobre a composição das pastas de alho industrializadas e se aperfeiçoe o método de cálculo do custo de elaboração caseira, essas conclusões podem se modificar. Não há indicação, entretanto, de que a composição da pasta de alho industrial seja mais concentrada (maior proporção de alho) que aquela adotada no presente trabalho. Ao contrário, informações de donas-de-casa que utilizaram os dois tipos de pasta, obtidas informalmente, apontam unanimemente a pasta industrializada como de sabor marcadamente mais salgado que o da pasta caseira. Nesse caso, sob os critérios adotados nesta pesquisa, seria ainda mais acentuada a vantagem econômica da pasta caseira.

Nada se pode dizer, também, sobre a qualidade do produto, quanto às propriedades organolépticas do alho empregado nos dois casos. Sabe-se que o alho conservado por um período maior tem menor teor de umidade, mas pode apresentar maior porcentagem de perdas que o alho logo após a cura. São pontos que necessitam de maiores pesquisas.

⁽⁹⁾ Brandt, Sergio A. Curso de metodologia de pesquisa com ênfase especial em economia agrícola. São Paulo, Secretaria da Agricultura, Divisão de Economia Rural, 1965. 188p.