

Construção e Adaptação de um Secador Solar para Frutas Desidratadas na Comunidade Tradicional de Antonio Maria Coelho, Corumbá, MS¹

Adriana Feiden²

Fábio Galvani³

Zoy Fidelys da Costa⁴

Reynaldo S. Brandão Pereira⁵

Aldalgiza Inês Campolin³

Alberto Feiden³

A Comunidade Antonio Maria Coelho, distante cerca de 30 km da cidade de Corumbá, MS, existe pelo menos desde a década de 1890. Porém teve novo impulso a partir da vinda de trabalhadores de diferentes regiões do Brasil, nos anos de 1970, para prestar serviços em fazendas da redondeza e também na antiga Rede Ferroviária S/A – Noroeste do Brasil. Atualmente, existem 47 famílias residentes no local e o principal anseio da comunidade é desenvolver atividades que permitam a geração de renda. A produção de frutas é o sistema predominante, presente em 100% das propriedades, mas apenas 07 famílias comercializam algumas espécies de frutíferas na própria comunidade e em supermercados de Corumbá, MS. A partir da mobilização comunitária durante a fase de um Diagnóstico Participativo realizado pela Embrapa Pantanal, foi formado um grupo de 18 mulheres interessadas na produção de doces, frutas cristalizadas e geléias. Após uma revisão bibliográfica, quatro modelos de secadores solar foram apresentados e discutidos com a comunidade para a construção de um protótipo que seria testado em campo. Optou-se pela construção de um secador desenvolvido pelo IAPAR, por seu tamanho e pela facilidade de deslocamento do protótipo, pois o equipamento deve ser recolhido à noite e em dias de chuva. Foram realizados testes com a secagem de casca de laranja, abóbora e mamão verde cristalizados. A desidratação também foi realizada na mesa de secagem solar que a comunidade desenvolveu, a fim de comparar os resultados. Após os testes e comparações, melhorias e aperfeiçoamentos foram propostos para tornar o uso do secador solar mais prático para as mulheres e eficiente para o clima da região do Pantanal. O grupo de mulheres avaliou positivamente a tecnologia por considerar que a mesma garante melhor qualidade aos produtos, além de reduzir o tempo de espera para a secagem das frutas.

¹ Projeto financiado pelo Sistema Embrapa de Gestão

² Acadêmica da Universidade Estadual de Maringá e estagiária da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS, (drica_feiden@yahoo.com.br)

³ Pesquisadores da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS

⁴ Acadêmico da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul e estagiário da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS

⁵ Assistente da Embrapa Pantanal, Caixa Postal 109, 79320-900, Corumbá, MS