

# FRUTAS E HORTALIÇAS DESIDRATADAS

COMO OPORTUNIDADE DE NEGÓCIO PARA  
AUMENTAR A RENDA DOS PRODUTORES RURAIS





# FRUTAS E HORTALIÇAS DESIDRATADAS

COMO OPORTUNIDADE DE NEGÓCIO  
PARA AUMENTAR A RENDA DOS  
PRODUTORES RURAIS

# SUMÁRIO

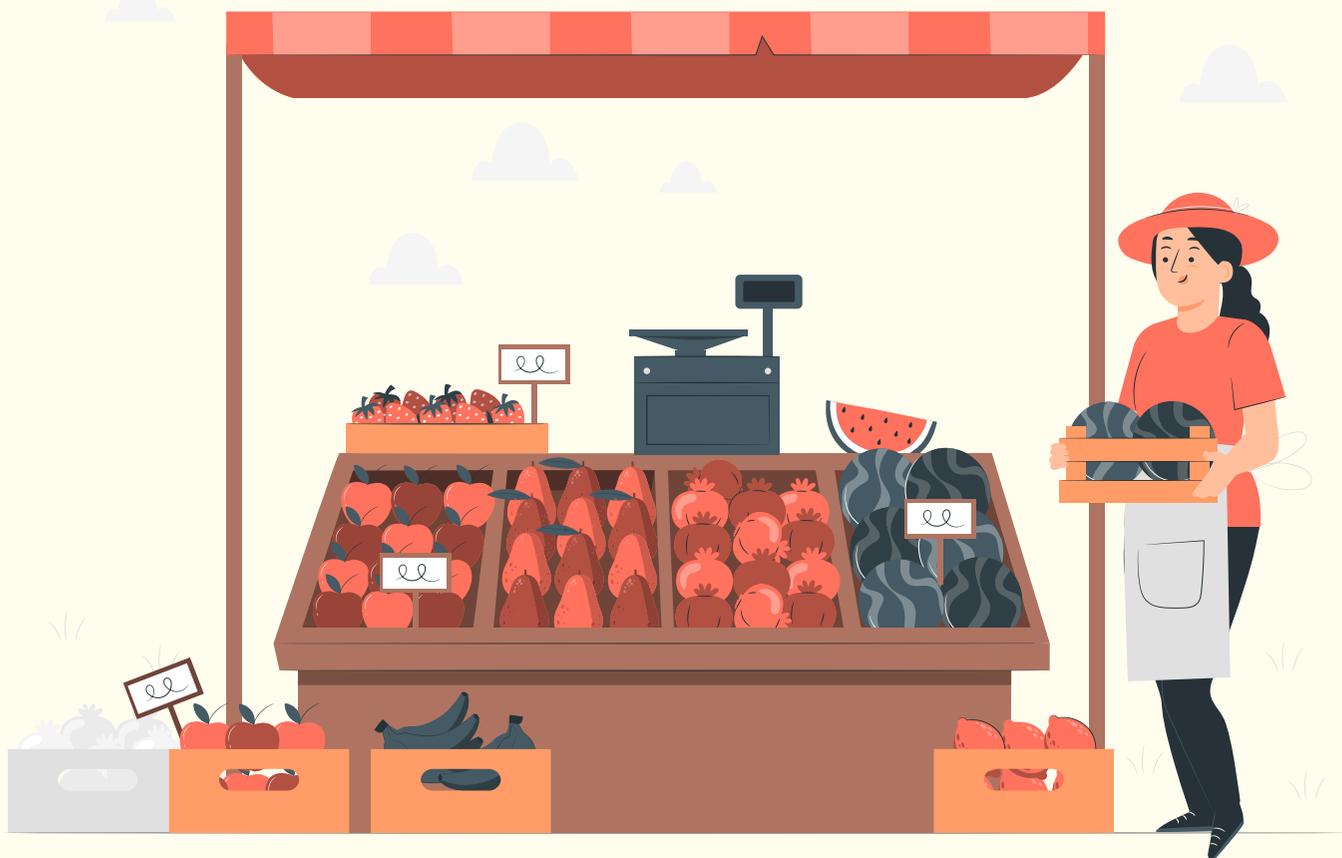
• Introdução .....	4
• Produção de frutas no Brasil.....	6
• Consumo de hortaliças e frutas no país.....	8
• Preocupação com alimentação saudável já é realidade.....	9
• Como montar uma empresa para o ramo.....	11
• O local deve ser bem pensado .....	12
• Compra de equipamentos.....	13
• Organização da produção.....	14
• Chegou o momento de buscar por clientes.....	15
• Benefícios da desidratação de frutas e hortaliças .....	17
• Peso menor.....	18
• Menos espaço de armazenamento .....	18
• Gasta-se menos com embalagem.....	19
• Refrigeração desnecessária .....	20
• Produtos duram mais tempo .....	21
• Valor nutritivo preservado .....	22
• Consumo de energia.....	23
• Produtores rurais precisam analisar essa oportunidade.....	25



## Introdução

**F**rutas e hortaliças desidratadas são excelentes alternativas para diversificar a atuação de produtores rurais no mercado atual. Buscar formas de abranger um público maior, e utilizar todo o alimento produzido em suas plantações, é essencial para o sucesso de uma empresa.

E para os pequenos agricultores, essa importância é ainda maior, afinal, é necessário competir contra os gigantes do mercado. A disputa por espaço, como sabemos, é injusta, porém, ainda há margem para destaque em muitos estabelecimentos.



A comercialização de frutas e hortaliças desidratadas é uma forma de competir no mercado profissional, enquanto se diminui o desperdício de alimentos.

Os preços em que esses produtos são vendidos são bastante vantajosos para os comerciantes. No entanto, é recomendável obter informações sobre o nicho em que se pretende investir antes de iniciar a empreitada.

Neste ebook, vamos discutir a produção no Brasil, os benefícios da desidratação, os passos necessários para abrir uma empresa desse tipo e outras informações relevantes.

**Confira!**



## Produção de frutas no Brasil

O Brasil, por ser um país tropical, conta com um clima ideal para a plantação de diversos tipos de frutas. Isso torna possível que o **produtor rural** consiga progredir em nosso país, afinal, com espaço de terra e tempo, é possível cultivar quase tudo.

Prova de todo o potencial do país nesse meio é mostrado por uma pesquisa recente, feita em parceria entre a Secretaria da Agricultura e do Abastecimento e o Departamento de Economia Rural, que mostrou que o **Brasil é o terceiro maior produtor** da área no mundo.

A pesquisa de 2017 mostrou que o país é responsável por 4,6% da produção mundial de frutas.

Os níveis de produção chegam a **39,9 milhões de toneladas**, deixando o Brasil atrás apenas de China e Índia, países com população maior do que a nossa.

Ainda segundo a mesma pesquisa, abacaxi, banana, laranja, melancia e uva são algumas das frutas que contam com a maior produção, logo, são as mais desejadas. Isso já dá um bom indicativo para quem pretende investir no ramo de **frutas desidratadas**.

Para quem pretende investir no meio, é bom estar ciente que essas são algumas das frutas favoritas do povo brasileiro.

Porém, frutas com muito líquido, como melancia e melão, podem acabar rendendo pouca matéria que de fato pode ser vendida.

Isso acaba fazendo com que os produtores de alimentos tenham prejuízos ao investirem nessas soluções. Por isso, é muito importante fazer uma breve pesquisa sobre o que é mais desejado entre os consumidores de **frutas e hortaliças** em nosso país.

No mais, ainda é importante destacar que, segundo dados do IBGE, o país já produz mais do que **26 milhões de quilos** de frutas desidratadas, e o mercado deve se aquecer nos próximos anos. As vendas só aumentam, e esse é o momento de o produtor rural aproveitar essa oportunidade.





## Consumo de

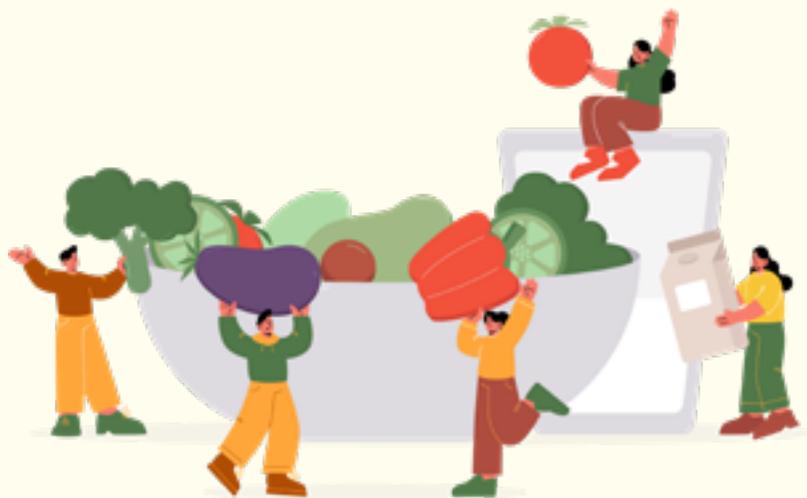
# hortaliças e frutas no país

**A** pesar de o país contar com uma grande produção de frutas, além das hortaliças, o consumo está muito desalinhado com os níveis de produção. O Brasil conta com uma parcela relativamente baixa de pessoas se alimentando da forma correta.

Segundo a Organização Mundial da Saúde, apenas **24,1% dos brasileiros** consomem tudo o que deveriam de frutas e hortaliças diariamente. A quantidade considerada ideal para que todos levem uma vida saudável é de 400 gramas, número baixo, mas que não é alcançado.

O consumo de alimentos saudáveis é menor entre o sexo masculino, pois apenas 19,3% deles fazem a **ingestão de frutas e hortaliças** na dose correta. Com as mulheres, a situação é um pouco melhor, porém, o número ainda continua baixo.

No caso delas, o consumo dos alimentos saudáveis na dose correta chega a 28,3%, percentual que não chega a ser tão alto. Os números apresentados aqui podem preocupar os produtores rurais, porém, a situação parece estar tomando um rumo mais positivo.



## — Preocupação com — alimentação saudável já é realidade

**A** boa notícia para os produtores de frutas e hortaliças é que a preocupação com a **alimentação saudável** está aumentando no decorrer dos anos. E para se certificar disso, basta analisar as prateleiras presentes nos supermercados de todo o Brasil.

Hoje, existem diversos produtos menos calóricos, ou que disponibilizam nutrientes extras para seus usuários.

Esse tipo de mercadoria atrai mais pessoas, afinal, todo mundo sabe da necessidade de **ingerir vitaminas** que sejam benéficas para a saúde.

Antes, os alimentos sem açúcar eram voltados apenas para pessoas portadoras de diabetes, por exemplo.

Contudo, na atualidade, a preocupação é mais voltada para evitar doenças, de maneira preventiva, o que aumenta o público desses alimentos.



Para evitar o desenvolvimento de diabetes, é recomendado optar pela versão sem açúcar do refrigerante. É notável o aumento da disponibilidade de alimentos lights no mercado, evidenciando a demanda dos consumidores por opções saudáveis.

Esse comportamento do público consumidor é muito favorável para os produtores rurais, já que os alimentos produzidos no campo são geralmente mais saudáveis.

Essa tendência de mercado pode ser uma excelente oportunidade para tornar um negócio de venda de frutas e hortaliças mais lucrativo.

No entanto, para alcançar esse objetivo, é necessário tornar o negócio viável e conhecer os procedimentos necessários.

Na próxima seção, abordaremos alguns aspectos importantes para a montagem do empreendimento e para ajudar na sua trajetória.



## Como montar uma empresa para o ramo

**A** seguir, apresentaremos algumas dicas para quem pretende empreender no ramo de frutas e hortaliças desidratadas. É importante ressaltar que essas sugestões não são regras fixas e podem ser adaptadas às necessidades específicas de cada empresa.

Os empreendimentos nesse setor podem variar em tamanho e produção, entre outras características, por isso é fundamental compreender que algumas informações aqui apresentadas podem não ser aplicáveis em todas as situações.

Sem mais delongas, vamos compartilhar algumas informações importantes para quem deseja criar uma empresa de frutas e hortaliças desidratadas.

**Confira!**

## ► O local deve ser bem pensado

A localização é um fator crucial para o sucesso de uma empresa que trabalha com distribuição de alimentos, mas muitos empreendedores ainda subestimam sua importância.

É fundamental que a entrada e saída das frutas e hortaliças desidratadas sejam descomplicadas e práticas, o que pode ser alcançado por meio de uma escolha adequada do local.

Geralmente, é mais indicado que a empresa produtora esteja localizada em áreas rurais, afastada dos grandes centros urbanos, para evitar congestionamentos e garantir acesso mais simples e sem maiores estresses para os envolvidos.

Entretanto, caso a empresa seja instalada em ambiente urbano, uma alternativa seria escolher um local próximo a avenidas ou ruas menos movimentadas, facilitando a logística de entrada e saída dos alimentos e reduzindo a probabilidade de acidentes.

Além da localização, o tamanho do local também deve ser considerado. Geralmente, uma área de cerca de 200 m<sup>2</sup> é suficiente para empresas de pequeno porte, garantindo uma produção satisfatória de alimentos desidratados.

No entanto, se a empresa tiver uma produção mais alta, é necessário contar com um espaço mais amplo para garantir o armazenamento adequado e a realização de todos os processos necessários.

Escolher o local certo pode parecer fácil, mas requer uma análise cuidadosa e detalhada para tomar a decisão mais acertada.

## ► Compra de equipamentos

Antes de realizar qualquer tipo de procedimento, é muito importante que se tenha o maquinário necessário para o funcionamento da empresa. A realização do processo de **desidratação de frutas e hortaliças** pode ser feito totalmente por meio de máquinas.

Elas tornam o procedimento mais efetivo, porém, não são as únicas utilizadas durante toda a produção dos alimentos.

A seguir, vamos falar um pouco sobre os **equipamentos básicos** que devem existir em todas as empresas do ramo:

- Máquina para realizar o procedimento de desidratação dos alimentos.
- **Embaladora**, que funcione a vácuo, para aumentar ainda mais o tempo em que o produto pode ser consumido.
- Uma esteira para que leve os alimentos para a embaladora e para outros locais da empresa.
- Mesas para trabalho, caso seja necessário fazer a separação dos alimentos, ou ainda descascamento ou cortes.
- Locais adequados para armazenamento, como armários e outros recipientes do tipo.
- Equipamentos de informática, para ajudar na gestão do negócio, como as questões burocráticas.

Como mencionamos, a escolha dos equipamentos necessários pode variar dependendo das necessidades específicas do seu negócio.

No entanto, em geral, os equipamentos básicos são essenciais para garantir o funcionamento adequado do seu empreendimento, assim como outros empreendimentos da área.

## ► Organização da produção

Agora que o equipamento já foi comprado, chegou o momento de organizar a **produção dos alimentos**, de maneira a otimizar seus processos. Isso pode tomar tempo, porém, é necessário para garantir o bom funcionamento do seu empreendimento.

No geral, a máquina de desidratação já faz todo o processo mais árduo, o que facilita a vida de muitos empreendedores.

Contudo, outras etapas ainda são necessárias, para garantir que o seu alimento não será desperdiçado.

Confira, a seguir, uma das formas de organizar a produção de alimentos desidratados dentro do seu estabelecimento:

- Receba os alimentos, e já faça a limpeza deles, para garantir que nenhuma sujeira esteja envolvida no processo.  
Caso seja necessário promover o descascamento de algum alimento, faça isso após a limpeza.
- Corte os alimentos que serão desidratados em pequenas fatias, para que possam ser desidratados.
- Após isso, o alimento já pode ser inserido no desidratador, para que o processo seja finalizado.
- Depois dessas etapas, basta utilizar uma das esteiras para levar os alimentos desidratados até a máquina de **embalar os produtos** a vácuo e armazená-los.

O procedimento, como você pode ver, não chega a ser complicado, porém, é preciso organização para que ele funcione. No entanto, é preciso destacar que os **gastos com energia**, utilizando as máquinas citadas, não são baixos.

Porém, ainda assim, o negócio é viável e pode se tornar rentável em pouco tempo.

Em todo caso, mais à frente falaremos mais sobre o uso de energia por parte desses equipamentos, e algumas alternativas que podem ser usadas por empreendedores que querem economizar.

## Chegou o momento de buscar por clientes

Esses são os passos básicos para iniciar uma empresa de frutas e hortaliças desidratadas, sem a necessidade de grandes investimentos iniciais.

O valor médio para iniciar um negócio desse tipo geralmente gira em torno de R\$ 40.000,00, no entanto, pode variar significativamente dependendo da região e dos preços dos equipamentos.

Após a montagem da fábrica, é importante buscar clientes para tornar o negócio rentável.

Geralmente, as pessoas não compram alimentos diretamente dos produtores, mas em estabelecimentos como mercados, padarias e armazéns.

Por isso, é essencial estabelecer parcerias com esses tipos de empresas para garantir a venda dos produtos e aumentar a visibilidade da marca na região.

Personalizar as embalagens é uma ótima estratégia para criar identificação com os consumidores e facilitar a popularização dos produtos.

Além disso, é importante lembrar que esses são apenas os passos básicos para abrir um negócio de frutas e hortaliças desidratadas.

No nosso ebook, vamos abordar outros tópicos interessantes, incluindo os benefícios desses alimentos e outras informações relevantes para quem deseja empreender nesse setor.





## Benefícios da desidratação de frutas e hortaliças

**A**gora que já conferimos como uma empresa do ramo pode ser montada, além de informações sobre o mercado, só nos resta conhecer os benefícios dessa prática. São muitas as vantagens que um empreendedor pode ter ao investir no meio.

Seja em questão logística, ou ainda em economia, os benefícios de se comercializar produtos não devem ser ignorados.

A seguir, vamos falar um pouco mais sobre as vantagens, para que seja possível conferir tudo o que esse modelo de negócio pode disponibilizar.

**Confira!**

## ► Peso menor

Uma das maiores vantagens de se fazer o processo de **desidratação de frutas e hortaliças** é que o seu peso diminui consideravelmente. Isso possibilita um transporte de maior quantidade de alimentos utilizando o mesmo tipo de veículo, por exemplo.

Por questões logísticas, esse tipo de vantagem é muito importante para um empreendedor. Quem não conta com uma frota própria de veículos, ou tem poucos automóveis à sua disposição para realizar o transporte, esse benefício é bastante valioso.

A redução no peso pode chegar a até **8% no caso das hortaliças**, com esse percentual variando muito de acordo com o alimento a ser desidratado. Porém, é válido destacar que, no geral, uma redução mínima de 6% pode ser notada em cada um dos produtos.

Já no caso das frutas, esse percentual consegue ser ainda maior, já que a fruta pode ficar até **15% mais leve** do que o habitual. Isso facilita bastante o transporte, e aumenta a sua capacidade de armazenamento dentro do seu estabelecimento.

## Menos espaço de armazenamento

► Conforme mencionado anteriormente, a desidratação de frutas e hortaliças é capaz de reduzir o peso de diversos tipos de mercadorias.

Além disso, também ocorre uma diminuição no volume dos produtos, o que facilita o armazenamento e transporte. Isso ocorre porque durante o processo de desidratação, toda a água presente nos alimentos é removida, resultando em uma redução significativa em seu tamanho.



Isso, conseqüentemente, faz com que o volume presente no produto diminua, tornando o seu tamanho bem menor do que o original.

Isso, assim como a questão do peso, permite com que mais mercadorias sejam transportadas ao mesmo tempo.

Além disso, também é muito importante para que o armazenamento seja feito sem maiores problemas.

No geral, as questões de logística de um negócio tem um crescimento muito positivo quando falamos de frutas e hortaliças desidratadas. Esses produtos, mais leves, e que ocupam menos espaço, são boas alternativas de negócios.

## Gasta-se menos com embalagem

▶ Como você deve imaginar, o **tamanho reduzido das frutas e hortaliças** acaba influenciando em outras questões.

E uma delas é o tamanho das embalagens em que elas são transportadas, que também diminui consideravelmente de tamanho.

Ou seja, caso as embalagens utilizadas em sua empresa sejam de plástico, será necessário gastar menos com suas aquisições. Isso, além de beneficiar o seu negócio com a economia, também acaba influenciando positivamente em nosso planeta.

Isso porque, a utilização de plásticos em grande escala, como todos nós sabemos, acaba afetando o nosso planeta de maneira negativa.

Hoje, é imprescindível que todas as empresas, grandes e pequenas, adotem **práticas mais sustentáveis** em seus procedimentos.

E, por mais que o plástico ainda seja utilizado, a quantidade é menor que a habitual, graças ao tamanho reduzido desses produtos. Adotar as práticas que vão trazer vantagem para sua empresa também podem ajudar a todo o planeta de forma indireta.

## Refrigeração desnecessária

Uma das vantagens dos produtos desidratados é que eles não precisam ser refrigerados, ao contrário das frutas e hortaliças em condições normais.

Isso torna o transporte e armazenamento desses produtos muito mais simples e eficientes.

Ao contrário dos produtos frescos ou congelados, que exigem temperaturas mais baixas para evitar a deterioração, as frutas e hortaliças desidratadas não são afetadas pelo calor durante o transporte em temperatura ambiente.

Além disso, o armazenamento desses produtos não requer o uso de freezers ou geladeiras, o que pode ajudar os empreendedores a economizar com os custos de refrigeração.

Em resumo, a não necessidade de refrigeração torna os produtos desidratados muito mais convenientes em termos de transporte e armazenamento do que as opções frescas ou congeladas.

## Produtos duram mais tempo

O **processo de desidratação** de frutas e hortaliças acaba fazendo com que os produtos durem mais tempo em conservação. Isso faz com que uma uva dure muito mais tempo do que o período tradicional em que ela está disponível.

- ▶ Esse tipo de vantagem só é possível graças à **retirada de umidade** dos frutos e hortaliças, processo comum na desidratação. Boa parte desses alimentos estraga, justamente, por conta da presença de água neles, o que acelera sua degradação.

Contudo, em produtos em que a água existe em pouca quantidade, a sua durabilidade é muito maior, afinal, não existe umidade no alimento. Isso torna o seu produto mais duradouro, o que é mais interessante para quem comercializa as mercadorias.

Em todo caso, sabemos que um dos maiores problemas enfrentados por frutas e hortaliças, principalmente orgânicos, é o tempo de duração.

No caso dos alimentos desidratados, esse ponto é driblado, afinal, como explicamos, eles duram mais do que o habitual.



## ► Valor nutritivo preservado

Contrariando a crença comum, a desidratação dos alimentos não causa perda significativa de valor nutritivo. Embora a redução da água possa deixar os alimentos mais secos, a nutrição é preservada em níveis semelhantes aos dos alimentos frescos.



Em resumo, as frutas e hortaliças desidratadas apresentam os mesmos nutrientes presentes em suas versões frescas, tornando seu consumo uma opção ainda mais interessante para aqueles que buscam uma alimentação saudável.

Com a crescente demanda por alimentos saudáveis, a venda de produtos desidratados tende a aumentar ainda mais em breve, o que pode gerar excelentes lucros para os empreendedores que investem nesse mercado.

Entretanto, é importante destacar que o consumo de energia é um fator a ser considerado pelos empreendedores que decidem investir no ramo de frutas e hortaliças desidratadas.

É fundamental avaliar e gerenciar os custos energéticos para garantir que eles não se tornem um fator de impacto negativo nos lucros do negócio.

No próximo tópico, vamos abordar esse assunto com mais detalhes.



## Consumo de energia

Como mencionado anteriormente, o processo de desidratação dos alimentos é realizado por meio de equipamentos específicos, que exigem grande consumo de energia para funcionar adequadamente. Esse alto consumo pode se tornar um problema para os empreendedores que desejam investir no ramo de frutas e hortaliças desidratadas, resultando em prejuízos significativos se não forem gerenciados adequadamente.

Por mais que o lucro obtido com a venda dos alimentos cubra os gastos, ainda assim, eles precisam ser analisados.

As máquinas utilizadas **consomem muita energia**, o que faz com que o consumo de energia do estabelecimento suba consideravelmente.

Esse tipo de acontecimento precisa estar previsto no planejamento da empresa, para que prejuízos não aconteçam em relação a isso. É necessário ter em mente que o consumo de energia vai aumentar para que a venda desses alimentos aconteça.

Uma das formas de se driblar isso é apostando em outras fontes de energia, que precisam de investimento para acontecer. A **energia solar**, por exemplo, é uma solução mais barata, e que pode entregar uma energia de grande qualidade, substituindo a luz elétrica.

A **energia eólica** também é uma alternativa barata e sustentável, o que acaba ajudando o nosso planeta. Contudo, como dissemos, é necessário investir uma quantia para contar com todos esses equipamentos à sua disposição.

No mais, o que podemos dizer é que, por mais que o investimento possa parecer salgado, o retorno obtido faz com que a aquisição valha a pena. O retorno com a utilização dos aparelhos de geração natural acaba acontecendo quase de forma imediata.

Além disso, no futuro, caso o seu estabelecimento não invista mais na **desidratação de frutas e hortaliças**, ainda assim, esses aparelhos podem ser utilizados.

Dessa forma, eles representam um excelente investimento no futuro, garantindo **mais dinheiro no bolso** do empreendedor.





## — Produtores rurais precisam analisar essa oportunidade —

Como já conferimos no decorrer do ebook, a produção de **frutas e hortaliças desidratadas** podem trazer uma série de vantagens para os empreendedores.

O caminho a ser percorrido não é longo, o investimento não chega a ser tão alto, e o retorno é valioso.

Isso faz com que se torne ainda mais evidente a necessidade dos pequenos empreendedores em investir nesse meio.

Essa oportunidade pode trazer o lucro necessário para que a sobrevivência do empreendimento se facilite de ser conquistada.

Por mais que estar na zona de conforto seja algo mais prático, a **estagnação dos negócios** não é algo interessante.

Por isso, o mais recomendado, mesmo para quem já está consolidado no mercado, é buscar formas de atingir novos públicos.

E a produção de **frutas e hortaliças desidratadas** é uma boa maneira de se inserir no mercado, pois o público consumidor é o mesmo. Além disso, em épocas sazonais, algumas mercadorias podem sofrer picos de busca, aumentando ainda mais o lucro.

Durante o Natal, por exemplo, as uvas-passas passam a fazer parte do prato de muitos brasileiros, com a busca pelo alimento sendo alta. Isso, para uma empresa pequena, pode fazer toda a diferença, afinal, as datas sazonais são essenciais para sua sobrevivência.

No mais, não deixe de analisar as **oportunidades de crescimento**, pois essa pode ser a abertura de uma porta valiosa para o futuro do seu empreendimento.

As oportunidades estão no mercado, basta saber o momento certo de aproveitá-las e começar a investir.

Nosso conteúdo fica por aqui, e esperamos que tenha entendido como as frutas e hortaliças desidratadas podem ser vantajosas para o seu negócio.

**Não deixe de colocar o conhecimento em prática para colher os frutos do sucesso!**



[www.sebrae.com.br](http://www.sebrae.com.br)

0800 570 0800

