

Açúcar

O Açúcar A origem e aspectos agrônômicos



Otávio Takanori Taniguchi¹

O açúcar foi por muito tempo uma especiaria valiosa e durante centenas de anos, consumido apenas pela nobreza e realza europeia. Com o advento das grandes navegações e a descoberta de novas terras propícias ao cultivo da cana-de-açúcar, o volume de produção aumentou e, conseqüentemente, o preço caiu, tornando o produto acessível a uma população maior. [1]

Um conjunto de fatores favoráveis, como técnicas de produção, capital, criação de mercados, tornou possível o êxito da implantação da primeira grande empresa colonial agrícola no Brasil, transformando o país num dos maiores produtores e exportadores de açúcar no mundo. [2].

As espécies de cana-de-açúcar são provenientes do Sudeste Asiático. É uma planta que pertence ao gênero *Saccharum*. As variedades cultivadas são majoritariamente derivadas de hibridização da planta original da cana.

A diversidade de climas determina períodos de plantio e colheita distintos para as diversas regiões. Em São Paulo, de modo geral, planta-se de outubro a março e colhe-se de maio a outubro; enquanto no Nordeste o plantio se faz de julho a novembro e a colheita de dezembro a maio.

A cana-de-açúcar exige calor e umidade. A melhor temperatura para a cana é de 30 a 34°C. Abaixo de 20°C o crescimento é muito lento. Acima de 35°C também é lento, e além de 38°C é nulo. Plantada, a cana demora de ano a ano e meio para ser colhida e processada pela primeira vez. A mesma cana pode ser colhida até cinco vezes, mas a cada ciclo devem ser feitos investimentos significativos para manter a produtividade. [3]

Para a formação dos canaviais são preferíveis os solos aluvionais, localizados nas baixadas, planos, profundos, porosos e férteis. Solos ácidos ou salinos não servem. A colheita, carregamento e transporte sofreu um aumento da utilização da mecanização e está exigindo uma reformulação de todas as práticas culturais, e à implementação de novas técnicas e espécies de plantas adaptadas produziu aumentos significativos de produtividade. [3]

A produtividade média brasileira era, em 1983, de 62,10 t/ha e em 2010 alcançou a marca de 79,04 t/há. [4]

“Este terceiro Boletim MarkEsalq apresenta informações gerais sobre uma das commodities mais importantes e tradicionais no Brasil: o açúcar. O conteúdo está dividido em três partes.

Na primeira alguns aspectos e curiosidades sobre a origem e o cultivo da planta. Na segunda, informações e indicadores da oferta e da demanda do produto em nível global. Por fim, na terceira parte, algumas ações de marketing realizadas para esta commodity.

Sugestões e comentários são bem vindos pelo e-mail grupo@markesalq.com.br.

Boa leitura!

Açúcar: oferta e demanda

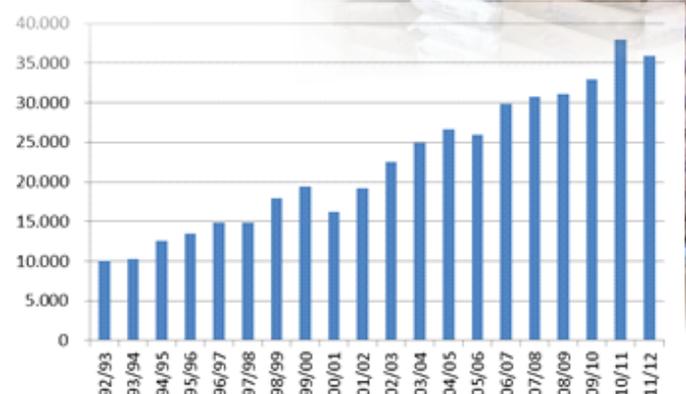
A produção mundial de açúcar estimada para a safra 2012/13 chegará a 172 milhões de toneladas. Os principais países produtores são: Brasil, Índia, União Europeia (UE), China, Tailândia e Estados Unidos. Na safra 2011/12, a produção brasileira alcançou 36 milhões de toneladas (gráfico 1), representando 21% de toda a produção mundial. Logo em seguida, aparece Índia com 29 milhões de toneladas (16,8%) e União Europeia com 18 milhões de toneladas (10,4%). [5]

O Brasil teve um crescimento vertiginoso na produção de açúcar nos últimos 20 anos

O Brasil teve um crescimento vertiginoso na produção de açúcar nos últimos 20 anos. A crise do Proálcool, a desregulamentação do setor e os altos preços do açúcar no mercado internacional fizeram com que muitas das usinas deslocassem seu *mix* de produção em favor do açúcar no começo dos anos 90. Mais recentemente, os investimentos na produção de etanol, juntamente com o lançamento dos carros *flex-fuel* e o crescimento do mercado internacional, também beneficiaram a produção de açúcar, dado que muitas unidades produzem ambos os produtos. [1]

Gráfico 1:

Evolução da produção de açúcar no Brasil (em mil toneladas).



Em 2005, a Organização Mundial do Comércio (OMC) arbitrou em favor de Austrália, Brasil e Tailândia contra a UE devido a práticas de restrições às importações e subsídios aos seus produtores.

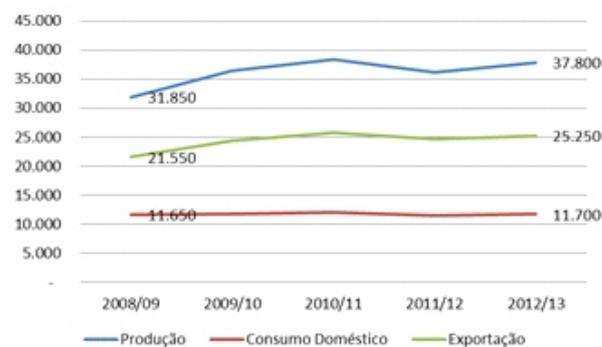
Em 2006 entra em vigor na UE uma ampla reforma do setor, implicando em redução entre 30% - 35% na produção doméstica de açúcar e afetando as importações, que estão em torno de 3,8 milhões de toneladas/ano podendo atingir 5 milhões nos próximos anos. [1]

O Brasil, além de ser líder mundial na produção de açúcar, apresenta algumas vantagens em relação aos seus concorrentes como estrutura agrária, áreas para expansão da produção, mecanização em constante evolução, ganhos de escala e eficiência agrícola.

No gráfico 2, observar-se a evolução da produção brasileira. Enquanto a produção cresceu 18,7% no período analisado, a exportação evoluiu 17,2% com o consumo interno se mantendo praticamente constante.

Os fatos mencionados acima revelam a importância do açúcar na participação das exportações brasileira e a possibilidade de expansão dessa *commodity* para outros mercados.

Gráfico 2: Evolução da produção, exportação de açúcar no Brasil (em mil toneladas) – 2008/09 a 2012/13. Fonte: USDA (2013)



O Marketing do Açúcar

Em meio a campanhas de combate à obesidade e a busca por alimentos mais saudáveis, existe um grande desafio das empresas em oferecer produtos de maior aceitação e benefícios para seu público alvo.

Foi carregando a mão nesses ingredientes (açúcar, sal e gordura) que a indústria conseguiu transformar a comida num produto industrializado – responsável por vendas de 2,2 trilhões de dólares em 2012, o dobro de uma década atrás. [6]

Oferecer produtos alinhados com o conceito de bem-estar e saúde é o principal desafio para as empresas na conquista de um mercado consumidor em expansão. É o caso do açúcar União que a mais de 100 anos vem investindo em ações que aproximem o consumidor ao uso diário de seus produtos, numa tentativa de criar um relacionamento sólido.

Entre as iniciativas, uma série de medidas, como por exemplo, a publicação de receitas enviadas pelas consumidoras no verso das embalagens ou a elaboração de novas embalagens, com apresentação criativa e moderna, promovendo um diferencial e apelo de sabor para toda a família de produtos.

Podemos mencionar também a elaboração de uma gama de produtos que atendessem as expectativas de um mercado cada vez mais segmentado, entre eles: Açúcar Refinado Especial (maior teor de pureza), Adoçantes Light (adoça duas vezes mais que o açúcar tradicional), pacotes em saches, Açúcar Cristal, Linhas Premium (submetidos a um processo controlado de cristalização), açúcar em cubos e o lançamento de produtos Orgânicos, derivado de canaviais plantados sem o uso de agrotóxicos. (Figura 1)



Figura 1: Campanha do Açúcar União

Case

Cosan Alimentos – família de açúcar em sachês

A Cosan Alimentos realizou uma ação de marketing utilizando os seus canais de *food service*, principalmente restaurantes, criando o conceito de União Família Sachê. Projeto de novas embalagens de saches de açúcar com uma melhor comunicação visual, facilitando a identificação pelo consumidor dos seus diversos tipos de açúcar.



Novidade

Nova linha de caixas de sachês em atacado

- 1 Aluno do quarto ano do curso de Economia da ESALQ/USP – membro do MarkEsalq
- 2 Baseado no trabalho de estágio profissionalizante Cosan Alimentos do aluno Mario Ferreira Whately, sob orientação do Prof. Dr. Eduardo Eugênio Spers. Esalq/USP - Piracicaba/2011

Referências Bibliográficas:

1. Neves, M. F.; Conejero, M. A. *Estratégias para a Cana no Brasil – Um negócio Classe Mundial*. São Paulo: Atlas, 2010
2. Furtado, C. *Formação Econômica do Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 2010
3. Portal São Francisco – Disponível em: <<http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/cana-de-acucar/cana-de-acucar.php>>. Acesso em: 28 abr. 2011
4. IPEADATA – Disponível em: <<http://www.ipeadata.gov.br/>>. Acesso em: 28 abr. 2013
5. USDA – Disponível em: <http://www.usda.gov/wps/portal/usda/usdahome?navid=DATA_STATISTICS>. Acesso em: 28 abr. 2013
6. Exame.com - Disponível em: <<http://exame.abril.com.br/revista-exame/edicoes/1039/noticias/e-disso-que-o-povo-gosta?page=1>>. Acesso em: 28 abr. 2013
7. Açúcar Guarani – Disponível em: <<http://acucarguarani.com.br/hp/consumidor/uso.php>>. Acesso em: 30 abr. 2013

Para mais informações acesse:

<http://markesalq.com.br/> <http://www.facebook.com/markesalq.usp>