



v. 15, n. 9, setembro 2020

Características Mercadológicas da Banana: oferta e consumo na metrópole paulistana em 2019

Em 2018, a produção mundial de banana foi de 127,3 milhões de toneladas, das quais 24,0% foram cultivadas em território chinês. No Brasil, foram produzidas 6,8 milhões de toneladas, montante que atribuiu ao país a posição de quarto maior produtor mundial¹.

Predominantemente cultivado por pequenos produtores e disperso em 49,1 mil hectares, o bananal paulista ocupou 11,0% da área nacional da cultura em 2018, e respondeu por 15,7% da produção brasileira, seguido da Bahia (12,2%), Minas Gerais (11,3%) e Santa Catarina (10,5%)².

A produção paulista de banana, em 2019, alcançou 1,1 milhão de toneladas e respondeu por 19,3% (R\$1,6 bilhão) do valor da produção frutícola do estado, sendo a fruta mais valorosa da agricultura de São Paulo³ e a 12^a maior no *ranking* do valor das exportações paulista de frutas frescas (US\$252,4 mil)⁴.

A banana tem papel relevante na alimentação da população brasileira. De acordo com a última Pesquisa de Orçamento Familiar, realizada entre 2008 e 2009⁵, a banana liderava a preferência popular dentre as frutas tropicais, sendo que o consumo médio *per capita* foi estimado em 18,6 g/dia (aproximadamente 6,8 kg/ano). Um fato curioso com relação ao consumo *per capita* de banana no Brasil é que o mesmo aumenta conforme avançam as faixas etárias, ou seja, o estudo revelou que os adolescentes consomem em média 15,6 g/dia, e as pessoas de idade chegam a consumir, em média, 29,5 g/dia⁵. Mais recentemente, o relatório da pesquisa VIGITEL⁶, elaborado pelo Ministério da Saúde em 2018, reafirmou que o consumo brasileiro de frutas está, ainda hoje, bem aquém da quantidade recomendada pela Organização Mundial de Saúde (5 porções ou 400 g/dia)⁷.

O Ministério da Saúde⁸ ressalta que existem vários cultivares de bananeiras destinados para o consumo *in natura* que são plantados e consumidos, atendendo à preferência de cada consumidor local.

A questão acima induz à seguinte curiosidade: qual cultivar é o preferido do paulistano?

Este *paper* parte das seguintes premissas:

- a) a produção se ajusta à preferência da demanda;
- b) os principais fornecedores do entreposto destacam-se na quantidade produzida; e
- c) a Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo da cidade (CEAGESP) é o principal setor de distribuição hortifrutícola da capital paulista.

Assim, foram utilizadas informações referentes à comercialização da banana no entreposto da CEAGESP sediado na capital paulista para identificar os cultivares preferidos do paulistano⁹, bem como os principais municípios do estado que as fornecem.

Em 2019, a banana foi o 15º produto mais comercializado na CEAGESP, totalizando 58,8 mil toneladas (Tabela 1).

Tabela 1- Procedência da Banana Comercializada na CEAGESP, 2019
(em t)

Municípios	Figo	Maçã	Nanica climatizada	Ouro verde	Prata	Terra	Total do cultivar	Part. %
São Paulo	10,0	718	23.920,3	10,8	6.746,7	78,6	31.484,4	53,5
Minas Gerais		1,4	5.824,4		8.377,5		14.203,3	24,1
Santa Catarina			5.186,2		193,5		5.379,6	9,1
Espírito Santo			960,5	233,2	295,6	2.426,8	3.916,1	6,7
Bahia		2,0	183,4	1,7	54,9	1.937,3	2.179,2	3,7
Rio Grande do Norte		41,5	526,2				567,7	1,0
Mato Grosso do Sul			401,8				401,8	0,7
Ceará			289,4				289,4	0,5
Paraná			212,5		19,2		231,7	0,4
Goiás		192,6					192,6	0,3
Pernambuco	11,4	4,5					15,9	0,0
Rio de Janeiro			2,6				2,6	0,0
Total dos estados	21,4	960,1	37.507,1	245,7	54,9	4.442,8	58.864,3	100
Part. %	0,0	1,6	63,7	0,4	26,7	7,5	100,0	

Fonte: Elaborada pelos autores a partir de dados de COMPANHIA DE ENTREPOSTOS E ARMAZÉNS GERAIS DE SÃO PAULO - CEAGESP. Banco de dados. São Paulo: CEAGESP, 2019. Disponível em: <http://www.ceagesp.gov.br/>. Acesso em: set. 2020

Dentre os principais estados fornecedores, São Paulo contribuiu com 53,5% da quantidade de banana ofertada pelo entreposto (31,4 mil toneladas), seguido por Minas Gerais (24,1%) e Santa Catarina (9,1%) (Tabela 1), o que corrobora com a segunda premissa acima colocada.

Percebe-se que, embora São Paulo seja o principal produtor brasileiro de banana¹⁰, a quantidade produzida não é suficiente para abastecer a metrópole, pois quase metade da banana distribuída pela central paulistana é proveniente de outros importantes estados produtores, mencionados no início deste trabalho.

Com relação aos cultivares mais consumidos, foram identificadas seis variedades de bananas vendidas no entreposto: figo, maçã, nanica climatizada, ouro, prata e terra, que podem ser consumidas tanto *in natura* quanto industrializadas (Tabela 1).

Quanto ao consumo *in natura*, o Ministério da Saúde¹¹ distingue a forma mais propícia de consumo alimentar de cada variedade, a saber:

- a) bananas de mesa: maçã, ouro, prata e nanica;
- b) bananas para fritar: terra e figo; e
- c) bananas para cozinhar: terra.

Nota-se que o Ministério da Saúde não mencionou nessa qualificação a banana-prata. No entanto, de acordo com o SEBRAE, essa variedade é mais utilizada para processamento industrial, ou seja, produção de *chips* de banana, farinha, licor, aguardente, doces e polpas, e, sobretudo, de banana-passa¹².

As bananas também entram como ingrediente em grande quantidade de pratos salgados típicos das culinárias regionais brasileiras¹³.

No Rio de Janeiro e em Pernambuco, é o famoso cozido, que, entre tantos componentes - carnes, tubérculos, legumes e verduras -, inclui as variedades da terra e nanica. A especialidade do sul de Minas Gerais é o virado de banana-nanica, preparado com farinha de milho e queijo mineiro. No litoral norte de São Paulo, o prato principal da culinária caiçara chama-se peixe azul-marinho: postas de peixe cozidas com banana-nanica verde sem casca, acompanhadas de pirão feito com o caldo do peixe, banana cozida amassada e farinha de mandioca¹⁴ (grifo nosso).

Nessa publicação, embora o Ministério da Saúde tenha num primeiro momento considerado a nanica como propícia para mesa, a instituição destaca depois que o cultivar também pode ser cozido, como nos tradicionais preparos carioca e pernambucano citados, ou consumido como acompanhamento de pratos típicos, a exemplo da farofa de banana. Em outra parte da publicação, comenta-se que os cultivares “cavendish (nanica, nanicão, grand naine e williams) apresentam frutos com polpa muito doce, sendo bastante utilizadas no processamento industrial”¹⁵.

Devido talvez à diversidade de formas de como a banana-nanica possa ser consumida, bem como a indicação da prata para processamento industrial, verifica-se que, no Estado de São Paulo, as principais variedades fornecidas no entreposto são a nanica climatizada (76,0%) e a prata (21,4%), como demonstrado na tabela 2.

Tabela 2 - Principais Municípios Paulistas Fornecedores de Banana, 2019

Municípios	Figo	Maçã	Nanica climatizada	Ouro verde	Prata	Terra	Total variedade	Part. %
Sete Barras	0,02	6,28	7.860,62	4,79	365,71	46,70	8.284,11	26,3
Jacupiranga		3,60	4.229,08		3.319,04	16,72	7.568,44	24,0
Miracatu		0,52	4.462,16	0,08	309,60		4.772,36	15,2
Eldorado			2.856,04		875,47	0,67	3.732,17	11,9
Registro		1,04	2.592,78		601,16	0,06	3.195,05	10,1
Juquiá		3,44	399,24	0,24	849,65	13,78	1.266,35	4,0
Cananéia		1,39	762,96		255,37	0,68	1.020,40	3,2
Pedro de Toledo			509,32	5,73	46,94		561,99	1,8
Penápolis	3,31	374,04					377,35	1,2
Cajati			172,48		123,32		295,80	0,9
Luiziânia		76,59	3,48				80,07	0,3
Mirandópolis		74,56	0,46		0,07		75,09	0,2
Outros		176,58	71,64	0,02	0,32	0,04	255,25	0,8
Total do estado	9,98	718,04	23.920,26	10,85	6.746,65	78,64	31.484,41	100
Part. %	0,03	2,28	75,97	0,03	21,43	0,25	100	

Fonte: Elaborada pelos autores a partir de dados de COMPANHIA DE ENTREPOSTOS E ARMAZÉNS GERAIS DE SÃO PAULO - CEAGESP. Banco de dados. São Paulo: CEAGESP, 2019. Disponível em: <http://www.ceagesp.gov.br/>. Acesso em: set. 2020

De um modo geral, os principais municípios fornecedores de banana para o entreposto são: Sete Barras, Jacupiranga, Miracatu e Eldorado (Tabela 2).

Os bananais de Sete Barras são bastante diversificados. Lá, encontraram-se todos os cultivares comerciais (Tabela 2). O município lidera a produção de nanica climatizada e da terra. Jacupiranga lidera a produção de prata e é o terceiro mais importante na comercialização da nanica, atrás de Sete Barras e de Miracatu (Tabela 2).

A banana-maçã está em terceiro lugar no *ranking* da preferência do paulistano (Tabela 1), sendo que o abastecimento dessa variedade para a capital paulista, além de depender da disponibilidade da oferta de outros estados (Tabela 1), está bastante concentrado em Penápolis, que também lidera a produção de banana-figo (Tabela 2). No primeiro semestre, a banana-maçã encontra muita concorrência da nanica, pois ambas têm o pico de comercialização entre março e maio (Quadro 1).

Assim, com menor volume de produção, a banana-maçã torna-se nesse período mais cara que a nanica, cuja oferta é maior. Em junho e julho, a banana-maçã puxa os preços no varejo, pois a entrega para a capital paulista das outras variedades é baixa.

Quadro1 - Sazonalidade da Oferta de Bananas por Variedade¹, CEAGESP

Variedade	Jan.	Fev.	Mar.	Abr.	Mai	Jun.	Jul.	Ago.	Set.	Out.	Nov.	Dez.
Banana-maçã												
Banana-nanica												
Banana-prata												

¹A intensidade da cor indica os meses de picos de comercialização.

Fonte: COMPANHIA DE ENTREPÓSITOS E ARMAZÉNS GERAIS DE SÃO PAULO - CEAGESP. **Sazonalidade dos produtos comercializados no ETSP**. São Paulo: CEAGESP, 2020, 6 p. Disponível em: <http://www.ceagesp.gov.br/wp-content/uploads/2015/06/tabela-de-sazonalidade-2015-2019.pdf>. Acesso em: 24 set. 2020.

Normalmente, quando se trata de produtos de maior perecibilidade, sobretudo frutas, legumes e verduras, o tempo entre a sazonalidade da comercialização e a safra agrícola (picos de produção) é bastante curto. No entanto, esse tipo de inferência deve ser feito com cautela, pois os avanços tecnológicos tendem a distorcê-la. Sob o ponto de vista agrícola, as pesquisas têm aumentado a produtividade de algumas culturas, ao mesmo tempo que têm também alterado e/ou ampliado as áreas de cultivo, possibilitando o aumento de oferta em épocas distintas do ano civil.

¹FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS. **Crops**. Roma: FAO, 2020. Disponível em: <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC>. Acesso em: set. 2020.

²INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Censo agropecuário**. Rio de Janeiro: IBGE, 2020. Disponível em <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/5459>. Acesso em: set. 2020.

³INSTITUTO DE ECONOMIA AGRÍCOLA - IEA. **Banco de dados**. São Paulo: IEA, 2020. Disponível em: <http://www.iea.sp.gov.br>. Acesso em: set. 2020.

⁴MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO MAPA. **Agrostat**. Brasília: MAPA, 2020. Disponível em: <http://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/AGROSTAT.html>. Acesso em: 01 set. 2020.

⁵INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro: IBGE, 2011. 150 p. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50063.pdf>. Acesso em: set. 2020.

⁶MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Vigitel Brasil 2019: vigilância de fatores de risco e proteção para doenças crônicas por inquérito telefônico: estimativas sobre frequência e distribuição sociodemográfica de fatores de risco e proteção para doenças crônicas nas capitais dos 26 estados brasileiros e no Distrito Federal em 2019**. Brasília: Ministério da Saúde, 2020, 137 p. Disponível em <https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/Abril/27/vigitel-brasil-2019-vigilancia-fatores-risco.pdf>. Acesso em: set. 2020.

⁷A pesquisa VIGITEL estima número de porções de frutas e hortaliças consumidas habitualmente pelos indivíduos baseada nas perguntas sobre a quantidade usual de frutas ou sucos de frutas consumidas por dia. Consideram cada fruta ou cada suco de fruta como equivalente a uma porção. No entanto, os resultados finais são apresentados de forma agregada, ou seja, sem distinguir a fruta ou o suco registrado.

⁸MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Alimentos regionais brasileiros**. Brasília: Ministério da Saúde, 2015, 486 p. Disponível em https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/alimentos_regionais_brasileiros_2ed.pdf. Acesso em: set. 2020.

⁹Foi excluída do cálculo a quantidade de banana que a central transfere para o interior do estado.

¹⁰Op. cit. nota 2.

¹¹Op. cit. nota 8.

¹²CONHEÇA o mercado da bananicultura. **SEBRAE: Mercados e Vendas**, Brasília, [s. d.]. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/conheca-o-mercado-da-bananicultura,187b9e665b182410VgnVCM100000b272010aRCRD>. Acesso em: 20 ago. 2020.

¹³Op. cit. nota 8.

¹⁴Op. cit. nota 8.

¹⁵Op. cit. nota 8.

Palavras-chave: frutas, banana, mercado de banana, frutas tropicais, cultivares de banana.

Silene Maria de Freitas
Pesquisadora do IEA
silene.freitas@sp.gov.br

Flávio Luis Godas
Engenheiro Agrônomo da CEAGESP
flavio.godas@ceagesp.gov.br

Maximiliano Miura
Pesquisador do IEA
maximiliano.miura@sp.gov.br

Liberado para publicação em: 25/09/2020

COMO CITAR ESTE ARTIGO

FREITAS, S. M. de; GODAS, F. L.; MIURA, M. Características Mercadológicas da Banana: oferta e consumo na metrópole paulistana em 2019. **Análises e Indicadores do Agronegócio**, São Paulo, v. 15, n. 9, set. 2020. Disponível em: [colocar o link do artigo](#). Acesso em: [dd mmm. aaaa](#).