

PÊRA DO CAJU^{N.} PODERÁ SER APROVEITADA^{17/3/93} NA INDÚSTRIA

● Estudo de viabilidade técnico-económica apresentado ontem ao empresariado nacional

A pêra do caju poderá ser aproveitada futuramente na Indústria nacional moçambicana para o fabrico de sumos concentrados, aguardantes, compotas e outros produtos. Com efeito, um estudo de oportunidades para a utilização da fruta foi ontem apresentado ao empresariado em Maputo e a outras pessoas directa ou indirectamente ligadas ao ramo, para a sua análise económica e Industrial.

O estudo é da autoria de um consultor das Nações Unidas, de nome António Zangalme, que juntamente com um técnico nacional, Humberto Mucache, trabalhou durante mês e meio na análise de viabilidade técnica para o aproveitamento industrial desta fruta.

O plano de Implantação do aproveitamento industrial da fruta compreende três fases, a primeira das quais iniciada em Agosto do ano passado, contemplando a produção experimental de sumo de caju nas instalações das fábricas Loumar e Somopal. O objectivo é a definição de tecnologias, padronização dos produtos, a prospecção de mercado e os custos industriais. Esta fase compreende ainda a elaboração de dois projectos técnico-económicos para a instalação de fábricas de sumo concentrado e congelado e de derivados nas províncias de Nampula e Maputo.

A segunda fase deste plano, a iniciar-se em Agosto deste ano, inclui oito etapas, sendo elas a conversão do projecto técnico em engenharia de detalhe, a construção ou a reabilitação

de infra-estruturas, compra e instalação de equipamentos, os serviços, o treinamento do pessoal, o arranque e a

entrada em regime.

A terceira e última fase deverá ter o seu início em Agosto de 1995 com

parte bastante limitada para consumir ainda fresco e produzir sumo concentrado e aguardante.

Os produtores desta fruta, na sua maior parte do sector familiar, aproveitam a pêra do caju para resolverem os seus múltiplos



Em pé, o consultor das Nações Unidas apresentando o seu estudo ao empresariado nacional

uma série de etapas, entre as quais a definição de produtos a serem produzidos, o dimensionamento das linhas de produção, a elaboração do projecto de viabilidade técnico-económico, a construção de edifícios e a compra de equipamentos.

O estudo de António Zangalme mostra o grau de produção da pêra de caju por ano nas regiões sul e norte, destacando que no global as províncias de Maputo, Gaza e Inhambane colhem pouco mais de 115 toneladas daquela fruta. Em Nampula, Zambézia e Cabo Delgado produz-se por ano um total de 330 toneladas. Só que estes totais não são integralmente aproveitados.

Tal como disse o Secretário de Estado do Caju, Júlio Saranga, quando ontem se dirigia ao empresariado nacional e a todos quantos estiveram presentes na apresentação deste estudo, mais de metade da produção global da pêra do caju não é aproveitada. Os produtores aproveitam

problemas com base em receitas resultantes da venda do sumo e da aguardante.

Para Júlio Saranga, a industrialização da pêra do caju reveste-se de enorme importância, pois com a sua promoção, os empresários podem realizar as suas actividades com mais eficácia, uma vez sabido que produz receitas.

O Governo está a promover a industrialização da pêra do caju em grandes quantidades. Já existem algumas linhas do estudo para o aproveitamento desta fruta, as quais merecem apreciação — disse Saranga.

A produção da pêra do caju é de cerca de 450 mil toneladas por ano mas, segundo o Secretário de Estado, há dúvidas que deste total seja aproveitada pelo menos a metade.

A maior parte é perdida, disse a terminar Júlio Saranga.