

GOIABADA COM PIMENTA: visão, tradição e oportunidade
GUAVA PASTE WITH PEPPERS: vision, tradition and opportunity

Emerson Copola – emersoncopola@yahoo.com.br
Faculdade de Tecnologia de Taquaritinga – Taquaritinga – São Paulo – Brasil

Marcos Alberto Claudio Pandolfi – marcos.pandolfi@fatectq.edu.br
Faculdade de Tecnologia de Taquaritinga – Taquaritinga – São Paulo - Brasil

DOI: 10.31510/inf.v22i1.2249

Data de submissão: 10/04/2025

Data do aceite: 26/06/2025

Data da publicação: 30/06/2025

RESUMO

A agroindústria brasileira vem se destacando pela diversificação e pela busca de agregação de valor à produção primária. Nesse cenário, a goiabada se sobressai como um produto tradicional com forte apelo cultural, boa aceitação no mercado e potencial de rentabilidade. Produzida a partir da goiaba, fruta amplamente cultivada no Brasil, a goiabada é consumida tanto em nível local quanto nacional e tem despertado interesse no mercado externo. Este estudo tem como objetivo analisar a cadeia produtiva da goiabada no Brasil, com ênfase na viabilidade da produção de derivados com pimenta, uma combinação inovadora que vem ganhando espaço no setor de alimentos gourmet. A pesquisa foi realizada com base em dados secundários de instituições como Embrapa, IBGE, FAO e Sebrae. O Brasil é um dos maiores produtores de goiaba, com destaque para os estados de São Paulo, Minas Gerais e Goiás. O custo de produção da fruta é relativamente baixo, o que favorece a sua transformação em produtos de maior valor agregado, como doces e geleias. A adição da pimenta cria uma proposta diferenciada e de fácil aceitação no mercado gourmet. O estudo mostra que a fabricação de goiabada com pimenta é tecnicamente viável e economicamente promissora, com potencial para impulsionar pequenos e médios empreendedores. Entre os desafios estão a necessidade de estratégias eficazes de marketing e a conquista do consumidor. Conclui-se que investir em inovação, qualidade e diferenciação pode abrir novas oportunidades no mercado alimentício, fortalecendo a agroindústria brasileira e gerando valor para toda a cadeia produtiva.

Palavras-chave: Agroindústria brasileira. Goiabada. Produtos gourmet. Goiabada com pimenta.

ABSTRACT

Brazilian agroindustry has stood out for its diversification and the search for adding value to primary production. In this scenario, guava paste stands out as a traditional product with strong cultural appeal, good market acceptance and potential profitability. Produced from guava, a fruit widely cultivated in Brazil, guava is consumed both locally and nationally and has aroused interest in the foreign market. This study aims to analyze the guava production chain in Brazil, with an emphasis on the viability of producing derivatives with pepper, an innovative combination that has been gaining ground in the gourmet food sector. The research was carried out based on secondary data from institutions such as Embrapa, IBGE, FAO and Sebrae. Brazil is one of the largest producers of guava, with emphasis on the states of São Paulo, Minas Gerais and Goiás. The fruit's production cost is relatively low, which favors its transformation into products with higher added value, such as sweets and jellies. The addition of pepper creates a differentiated proposal that is easily accepted in the gourmet market. The study shows that the manufacture of guava paste with pepper is technically viable and economically promising, with the potential to boost small and medium-sized entrepreneurs. Among the challenges are the need for effective marketing strategies and winning over consumers. It is concluded that investing in innovation, quality and differentiation can open new opportunities in the food market, strengthening the Brazilian agroindustry and generating value for the entire production chain.

Keywords: Brazilian agroindustry. Guava paste. Gourmet products. Guava with pepper.

1. INTRODUÇÃO

A agroindústria brasileira tem passado por um processo contínuo de diversificação, buscando agregar valor à produção primária por meio da transformação de matérias-primas em produtos processados (SEBARE, 2016). Nesse contexto, a goiabada destaca-se como um produto emblemático, capaz de unir valor cultural, apelo comercial e elevada rentabilidade. Tradicionalmente elaborada a partir da goiaba, a goiabada é amplamente consumida em todo o Brasil, desde mercados regionais até redes varejistas de grande porte, consolidando-se como um elemento importante na mesa do consumidor brasileiro.

Em nível global, a demanda por produtos à base de frutas tem apresentado crescimento significativo, impulsionada por tendências de alimentação saudável, busca por sabores exóticos e valorização de produtos artesanais e gourmet. Segundo a FAO (2022), o consumo mundial de frutas processadas cresce cerca de 3% ao ano, com destaque para países da Europa, América do Norte e Ásia. No mercado brasileiro, o consumo per capita de goiaba fresca gira em torno de 1,3 kg/ano, e estima-se que cerca de 20% da produção de goiaba seja destinada à indústria de transformação, especialmente para a produção de polpas, doces e goiabada (IBGE, 2023).

Regiões tradicionais como Minas Gerais, São Paulo e Goiás concentram grande parte da produção industrial de goiabada, beneficiando-se de condições climáticas favoráveis e de uma cultura agrícola consolidada. No cenário regional, observa-se crescente valorização de produtos com identidade local e apelo gourmet, estimulando pequenos e médios produtores a inovarem e diversificarem suas linhas de produtos.

Diante desse panorama, o presente artigo tem como objetivo analisar o cenário atual da produção de goiabada no Brasil, avaliando aspectos como volume de produção, consumo interno e externo, lucratividade e os principais desafios enfrentados pelos produtores. Ademais, pretende-se oferecer subsídios para empreendedores rurais, cooperativas e demais agentes do setor interessados em investir nesse nicho da agroindústria. Considerando as tendências de mercado, a combinação de frutas com especiarias, como a pimenta, tem se destacado no segmento de produtos gourmet, criando novas possibilidades de comercialização e agregação de valor (FRUTAS DO BRASIL, 2020).

Dessa forma, este estudo propõe a análise da implantação de uma fábrica especializada em derivados de goiaba com pimenta, abordando desde os processos produtivos até a aceitação do produto no mercado. O objetivo principal é desenvolver um produto diferenciado, com características gourmet, capaz de atender diferentes perfis de consumidores e mercados, especialmente aqueles atraídos pelo contraste agri doce.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1. Indústria de alimentos e inovação

A indústria alimentícia tem buscado inovação para se destacar em um mercado competitivo. Produtos com combinações inusitadas, como frutas e especiarias, têm conquistado consumidores que buscam novas experiências gastronômicas. A goiaba (*Psidium guajava*) é uma fruta tropical amplamente cultivada no Brasil, destacando-se tanto pelo consumo in natura

quanto pela sua transformação em produtos derivados, como sucos, geleias e, especialmente, a goiabada (FORBES, 2022).

2.2. A goiabada e seus benefícios

A goiabada é um doce tradicional brasileiro feito a partir da goiaba cozida com açúcar. Além de deliciosa, especialmente quando combinada com queijo (o famoso “romeu e julieta”), ela tem alguns benefícios, principalmente por causa da goiaba. Aqui estão alguns:

Fonte de energia: Por conter bastante açúcar e carboidratos, a goiabada é uma boa fonte de energia rápida, sendo útil para quem precisa de um “boost” no dia a dia ou antes de atividades físicas leves.

Rica em licopeno: A goiaba vermelha, base da goiabada, é rica em licopeno, um antioxidante que ajuda a combater os radicais livres, contribuindo para a prevenção do envelhecimento precoce e de algumas doenças crônicas.

Vitamina C: Mesmo após o cozimento, a goiabada ainda pode conter vitamina C, que fortalece o sistema imunológico, melhora a absorção de ferro e tem ação antioxidante.

Melhora o trânsito intestinal: A goiabada contém fibras, especialmente se for feita com a polpa e as sementes da goiaba. Isso pode ajudar na digestão e no funcionamento do intestino (SCIELO BRASIL, 2014).

Sabor e tradição: Além dos benefícios nutricionais, a goiabada traz uma conexão cultural com a culinária brasileira, sendo um alimento afetivo e tradicional em diversas regiões.

Atenção: Por ser rica em açúcar, a goiabada deve ser consumida com moderação, especialmente por pessoas com diabetes ou que estejam controlando o consumo calórico.

2.3. Sobre a goiaba

A produção de goiaba está concentrada principalmente nas regiões Sudeste e Nordeste. O estado de São Paulo é o maior produtor nacional, com destaque para municípios como Valinhos, Vista Alegre do Alto e Taquaritinga, que juntos respondem por uma parcela significativa da produção estadual (EMATER DF, 2022). A goiaba é uma fruta rica em vitaminas, fibras e antioxidantes, sendo amplamente utilizada na fabricação de doces, geleias e sucos. Além de sua alta aceitação, sua produção é abundante no Brasil, facilitando o acesso à matéria-prima (SEBRAE, 2016).

2.4. A pimenta na indústria alimentícia

A pimenta é um ingrediente valorizado por suas propriedades sensoriais e benefícios à saúde. Seu uso na gastronomia tem crescido, agregando valor a diversos produtos, inclusive doces e geleias(FORBES BRASIL, 2022).

2.5. Viabilidade econômica de novos produtos

A introdução de novos produtos no mercado exige estudo detalhado sobre demanda, concorrência e custo-benefício. A produção de derivados de goiaba com pimenta pode se posicionar no mercado premium, agregando valor e margem de lucro superior(FORBES BRASIL, 2022).

3. METODOLOGIA

Este estudo caracteriza-se como uma pesquisa bibliográfica e documental de caráter exploratório, fundamentada na coleta de dados secundários. Foram utilizadas fontes confiáveis, como publicações da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), e documentos técnicos do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (ABRAFRUTAS, 2023).

A pesquisa tem como base o levantamento de informações atualizadas sobre a produção e o consumo de goiabada, além da análise de estudos de caso de agroindústrias brasileiras especializadas no produto. Os dados foram organizados e analisados de forma qualitativa e quantitativa, com o objetivo de fornecer uma visão ampla do potencial produtivo e econômico da goiabada no cenário atual do agronegócio.

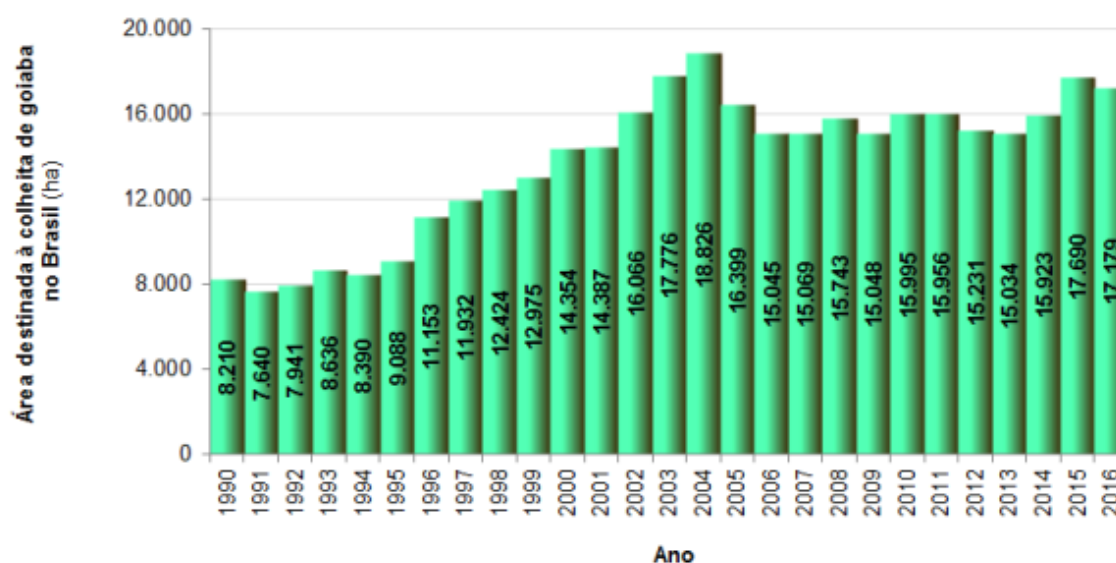
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O país figura entre os maiores produtores mundiais da fruta, com uma produção significativa distribuída em diversas regiões. Em 2023, o Brasil produziu aproximadamente 582.832 toneladas de goiaba, ocupando cerca de 23 mil hectares de pomares. O consumo de goiaba in natura no Brasil ainda é considerado baixo, estimado em 300 gramas por habitante ao ano (IBGE, 2023). Entretanto, a goiabada, doce tradicional brasileiro, possui ampla aceitação e é uma das principais formas de consumo da fruta processada. Além do mercado interno, há um crescente interesse na exportação de goiaba e seus derivados. Por exemplo, produtores de Carlópolis, no Paraná, aumentaram suas exportações em 1.142% em dois anos, passando de 5,2

toneladas no primeiro semestre de 2020 para 65,2 toneladas no mesmo período de 2022 (ASN PARANÁ, 2024). A lucratividade na produção de goiaba varia conforme a região e as práticas de manejo adotadas (ASN PARANÁ, 2024). Estudos indicam que o custo total de produção da goiaba ensacada foi calculado em R\$ 1,35 por kg, valor inferior à receita líquida total na maioria dos meses analisados, permitindo a recuperação do capital investido (SCIELO BRASIL, 2014). Além disso, a transformação da goiaba em produtos processados, como a goiabada, agrega valor à produção e pode aumentar a rentabilidade dos produtores. A agroindústria familiar tem papel fundamental nesse processo, permitindo a diversificação de produtos e o acesso a novos mercados (REVISTA CAMPO E NEGOCIO, 2020).

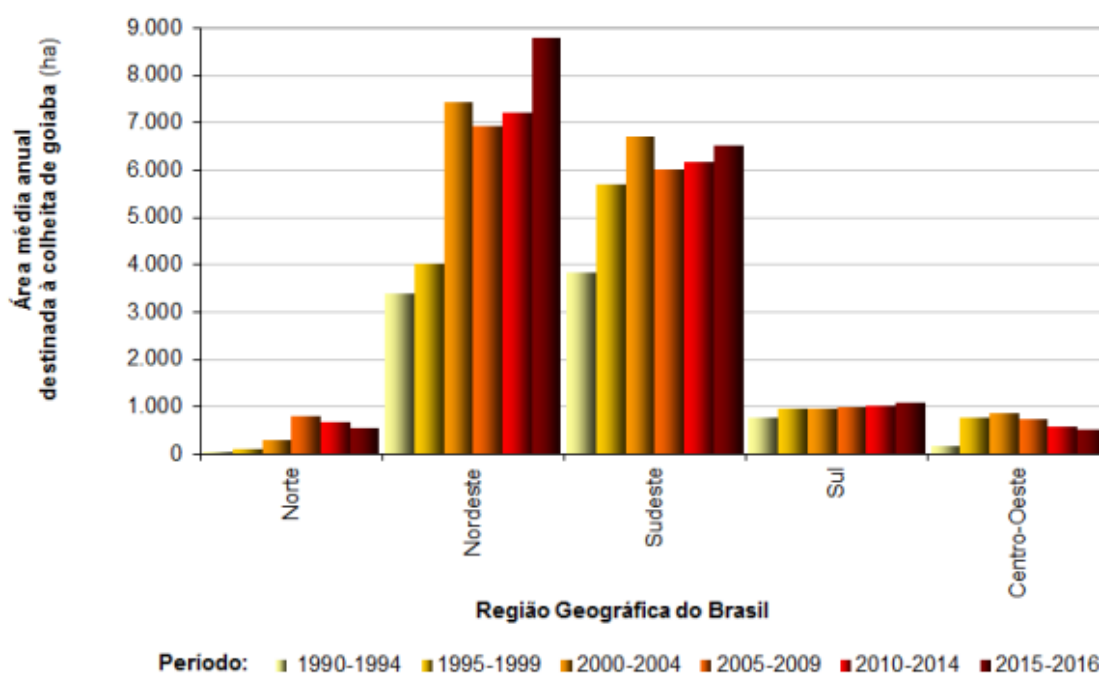
A figura 1 apresenta a Dinâmica da Produção Agropecuária e da Paisagem Natural no Brasil nas Últimas Décadas

Figura 1 – Variação da área destinada à colheita de goiaba no Brasil entre 1990 e 2016.



Fonte: (IBGE, 2017)

Figura 2 – Variação da área média anual destinada à colheita de goiaba nas Regiões geográficas do Brasil entre 1990 e 2016



Fonte: (IBGE, 2017)

A produção de goiabada no Brasil representa uma oportunidade significativa para a agregação de valor na cadeia produtiva da goiaba. Apesar do consumo in natura ainda ser modesto, a popularidade da goiabada e o potencial de exportação indicam perspectivas promissoras para o setor. Investimentos em tecnologia, certificações e estratégias de mercado podem contribuir para o fortalecimento da agroindústria da goiabada, beneficiando produtores e atendendo à crescente demanda por produtos tradicionais e de qualidade (FORBES, 2022).

Os resultados demonstraram que a inclusão da pimenta, em quantidade moderada, agregou valor sensorial ao produto. O nível de aceitação foi elevado, especialmente entre os consumidores que apreciam sabores agridoces e picantes. As análises físico-químicas indicaram conformidade com os padrões de segurança alimentar (FORBES, 2022).

4.1 Oportunidades de mercado

Demanda crescente – Há um aumento na procura por produtos gourmet e diferenciados, impulsionado pelo interesse em novas experiências gastronômicas.

Viabilidade produtiva – A goiaba é uma fruta acessível e de alta produtividade no Brasil, o que reduz os custos de matéria-prima. A pimenta, por sua vez, pode ser integrada ao processo sem grande impacto financeiro.

Aspectos tecnológicos – O processamento de goiaba com pimenta requer tecnologias acessíveis, como pasteurização e envase a vácuo, garantindo qualidade e maior tempo de prateleira.

Desafios do mercado – A introdução do produto exige estratégias de marketing eficazes, incluindo degustações e parcerias com restaurantes e mercados especializados.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A produção de goiabada no Brasil representa uma oportunidade significativa para a agregação de valor na cadeia produtiva da goiaba. Apesar do consumo in natura ainda ser modesto, a popularidade da goiabada e o potencial de exportação indicam perspectivas promissoras para o setor. Investimentos em tecnologia, certificações e estratégias de mercado podem contribuir para o fortalecimento da agroindústria da goiabada, beneficiando produtores e atendendo à crescente demanda por produtos tradicionais e de qualidade. A análise do projeto indica que a fabricação de produtos derivados de goiaba com pimenta é viável tanto do ponto de vista produtivo quanto mercadológico. A aceitação de produtos inovadores no mercado alimentício cresce a cada ano, o que favorece o investimento nesse segmento. Para garantir o sucesso, é essencial investir em qualidade, diferenciação e estratégias de marketing eficazes. A goiabada com pimenta apresentou boa aceitação sensorial, sendo viável como produto inovador no mercado de doces artesanais. Pode ser uma alternativa para pequenos produtores que buscam diversificação e valor agregado.

REFERÊNCIAS

ABRAFRUTAS. (2023). Projeto frutas do Brasil. Disponível em: <https://abrafrutas.org/2023/05/conheca-os-produtores-exportadores-de-goiaba-do-projeto-frutas-do-brasil/>

ASN PARANÁ. (2024). Com certificação internacional, exportações de goiaba crescem 580% em três anos, no norte pioneiro do Paraná. Disponível em: <https://pr.agenciasebrae.com.br/economia-e-politica/com-certificacao-internacional->

exportacoes-de-goiaba-crescem-580-em-tres-anos-no-norte-pioneiro-do-parana/?utm_source=chatgpt.com

BAND NEWS. (2025). Goiabas que pesam mais de meio quilo dão doce delicioso e viram fonte de renda. Disponível em: https://www.band.uol.com.br/agro/noticias/goiabas-que-pesam-mais-de-meio-quilo-dao-doce-delicioso-e-viram-fonte-de-renda-202502270954?utm_source=chatgpt.com

EMATER DF. (2022). Com mais de 9 mil toneladas em 2021, goiaba é a fruta mais produzida no DF. Disponível em: https://emater.df.gov.br/com-mais-de-9-mil-toneladas-em-2021-goiaba-e-a-fruta-mais-produzida-no-df/?utm_source=chatgpt.com

FORBES BRASIL. (2022). Da goiaba à goiabada, o desafio do doce sustentável. Disponível em: <https://forbes.com.br/forbesagro/2022/04/da-goiaba-a-goiabada-o-doce-desafio-da-agroindustria/>

FRUTAS DO BRASIL. (2022). Goiaba branca ou vermelha? Conheça a fruta tropical que faz sucesso no Brasil e no exterior. Disponível em: <https://frutasdobrasil.org/pb/blog/goiaba-branca-ou-vermelha-conheca-a-fruta-tropical-que-faz-sucesso-no-brasil-e-no-exterior/>

POLITON, THIAGO GUEDES. (2019) FATEC OURINHOS. EXPORTAÇÃO DE GOIABA - PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO GLOBAL G.A.P. Disponível em: https://www.fatecourinhos.edu.br/anais_sintagro/index.php/anais_sintagro/article/view/74?utm_source=chatgpt.com

PORTAL SEBRAE – SEBRAE. (2016). O cultivo e o mercado da goiaba. Disponível em: https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/o-cultivo-e-o-mercado-da-goiaba%2Cd3aa9e665b182410VgnVCM100000b272010aRCRD?utm_source=chatgpt.com

REVISTA CAMPO E NEGÓCIO. (2020). Goiaba: R\$ 800 milhões por ano no Brasil. Disponível em: https://revistacampoenegocios.com.br/goiaba-r-800-milhoes-por-ano-no-brasil/?utm_source=chatgpt.com

SCIELO BRASIL. (2014). Custo de produção de goiabas para mesa produzidas com e sem ensacamento: estudo de caso. Disponível em: https://www.scielo.br/j/rbf/a/tpyGhzP8FbbWjTsX4VrRJ7y/?utm_source=chatgpt.com

IEA SP. (2002). A cultura da goiaba em São Paulo. Disponível em: <http://www.iea.sp.gov.br/out/verTexto.php?codTexto=1902>

IBGE. (2018). Sistema IBGE de Recuperação Automática – SIDRA. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/1122678/1/Cap25-EvolucaoProducaoGoiaba.pdf>