



DECLARAÇÃO TÉCNICO-CIENTÍFICA SOBRE AS ACEROLA PRODUZIDA NO MUNICÍPIO DE PÉROLA – PR

A Universidade Comunitária da Região de Chapecó – UNOCHAPECÓ, por meio de seus pesquisadores vinculados às áreas de Engenharia Química, Ciência e Tecnologia de Alimentos e Inovação Agroindustrial, apresenta a presente declaração técnico-científica acerca da notoriedade e reconhecimento da acerola produzida no município de Pérola, Estado do Paraná, especialmente daquela cultivada pelos agricultores vinculados à Cooperativa Frutipérola.

A aproximação institucional entre a UNOCHAPECÓ, a Cooperativa Frutipérola e a empresa Vemate ocorreu no ano início do ano de 2025, durante a estruturação do projeto de pesquisa, desenvolvimento e inovação voltado à obtenção de aditivo natural rico em vitamina C a partir de acerolas orgânicas produzidas no município de Pérola-PR.

Nas etapas iniciais do projeto, foi preciso encontrar uma produção de acerolas que atendesse a qualidade e quantidade necessária de acerolas para o projeto e futuramente a produção. Iniciamos uma busca local no estado e não encontramos produção em quantidade suficiente, ao realizar buscas de cooperativas, prontamente encontramos a Frutipérola, a qual já possuía reconhecimento regional associado à qualidade dos frutos, ao sistema de cultivo orgânico e ao elevado potencial tecnológico da matéria-prima produzida. Tal reputação territorial foi um dos fatores determinantes para o desenvolvimento da parceria técnico-científica estabelecida entre universidade, cooperativa e setor industrial.

As atividades conduzidas pela universidade incluíram reuniões técnicas com produtores rurais, visitas institucionais, acompanhamento da cadeia produtiva, levantamento das variedades cultivadas e realização de análises laboratoriais visando à caracterização físico-química da acerola produzida em Pérola-PR.

No âmbito do projeto “Desenvolvimento e caracterização de aditivo ultraconcentrado de vitamina C por rotas verdes”, executado pela UNOCHAPECÓ em parceria com a empresa Vemate, foram realizadas análises quantitativas de ácido ascórbico por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (HPLC) em acerolas provenientes da Cooperativa Frutipérola. Os resultados demonstraram elevados teores de vitamina C nas variedades avaliadas, com concentrações variando entre 1.941,2 e 2.857,6 mg/100 g de fruto.

As variedades 114 Eugênio e 108 Eugênio apresentaram os maiores teores de vitamina C identificados durante os estudos, reforçando o elevado potencial funcional e tecnológico da acerola produzida no município de Pérola-PR. Os resultados observados são compatíveis com materiais vegetais de elevado interesse para aplicação industrial em ingredientes naturais, antioxidantes e aditivos alimentares.

As avaliações técnicas realizadas pela universidade demonstraram ainda que fatores associados às condições edafoclimáticas da região, às práticas agrícolas adotadas pelos



produtores locais e à experiência acumulada pela cooperativa contribuem diretamente para a obtenção de frutos com características diferenciadas e elevada qualidade funcional.

Além dos resultados laboratoriais, a universidade identificou que a produção de acerola em Pérola-PR possui forte vínculo territorial, relevância socioeconômica e reconhecimento regional, sendo amplamente associada à agricultura familiar organizada, ao cultivo orgânico e à produção de frutos destinados a aplicações alimentícias de maior valor agregado.

Chapecó, 14 de maio de 2026.

Documento assinado digitalmente



MICHELI ZANETTI

Data: 14/05/2026 19:29:32-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof(a). Dr(a). Micheli Zanetti

Pesquisadora Responsável

Universidade Comunitária da Região de Chapecó – UNOCHAPECÓ