



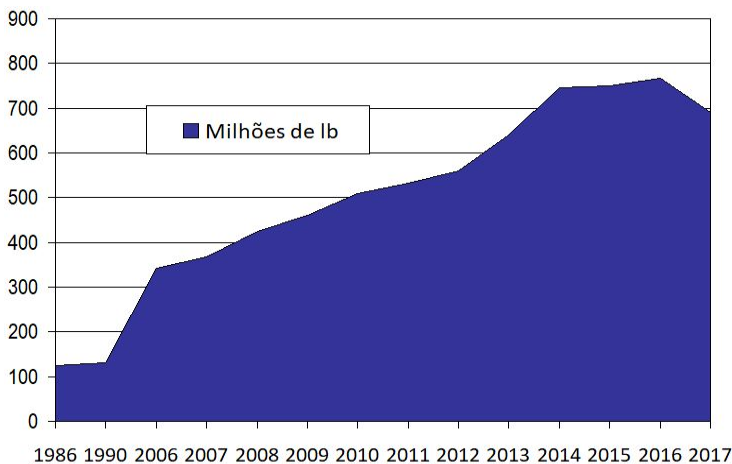
Situação de Mercado do Blueberry Highbush Norte-Americano

Os blueberries *highbush* (*V. Corymbosum* e *V. Ashei*) são frutas nativas americanas, originários de Nova Jersey, e comercialmente cultivados há mais 100 anos. Hoje, os blueberries *highbush* são produzidos em 33 Estados dos EUA, em 2 províncias Canadenses, no México, bem como em outros países dos hemisférios norte e sul. Os blueberries *highbush* são vendidos frescos, congelados e também em outros formatos processados.

Crescimento da Indústria de Blueberry

Os blueberries *highbush* compreendem 88% de todos os blueberries que são cultivados nos EUA e 72% da produção Norte-Americana. Os EUA, o Canadá e o México, juntos, produzem mais de 448 mil toneladas (quase 1 bilhão de libras) de blueberries anualmente. O relatório final da safra 2017 de *highbush* da América do Norte indica 313.387 toneladas (690.0 milhões de lb). O mercado de frescos corresponde a 195.725 ton (431.5 milhões lb), e o de congelados, 117.662 ton (259.4 milhões lb). A produção de blueberries *highbush* nos EUA é de 226.751 ton (499.9 milhões lb). Fonte: NABC. Relatório Final da Safra 2017. Fevereiro de 2018.

Produção norte-americana de Blueberry Highbush



Os Blueberries *Highbush* abrangem todo os EUA

Os blueberries *highbush* dos EUA continuam a prosperar com agricultura e processamentos eficientes. A produção do blueberry fresco começa em fevereiro na Flórida e Califórnia, e termina em outubro no Noroeste do país. O pico da produção de congelados na América do Norte vai de junho a agosto.

O blueberry *highbush* é comercializado tanto fresco como congelado. O fresco geralmente é colhido manualmente. Já o blueberry que vai para o mercado de congelados, conhecido como blueberry processado, a colheita é feita com máquinas. Os blueberries congelados estão disponíveis durante todo o ano. Após a colheita, eles são rapidamente congelados para manter o sabor e garantir a frescura, textura, formato e cor. Com grandes volumes em todo os EUA, os blueberries *highbush* fornecem oportunidades para as indústrias incorporarem mais da fruta em seus produtos.

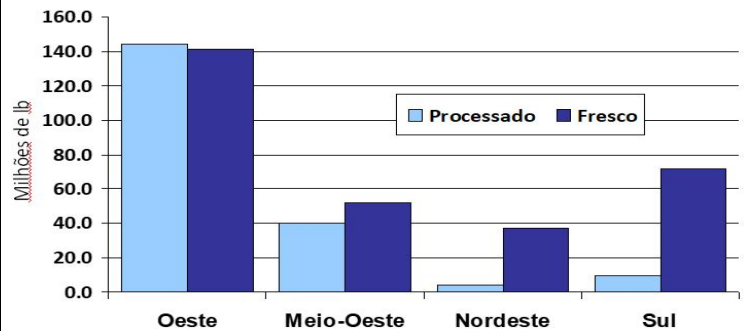
Maiores produtores de blueberries frescos nos EUA em 2017 (em milhões de lb):

Oregon (54), Califórnia (51.3), Michigan (49), Washington (36), New Jersey (36), Geórgia (25), North Carolina (21.1), Flórida (19.8), Mississippi (2.5), Illinois (1.6), Texas (1.5), Indiana (1.0), New York (1.0), Louisiana (0.5).

Maiores produtores de blueberries congelados nos EUA em 2017 (em milhões de lb):

Washington (80), Oregon (53), Michigan (40), Califórnia (10.8), Geórgia (5), New Jersey (4), North Carolina (3.8), Mississippi (0.5).

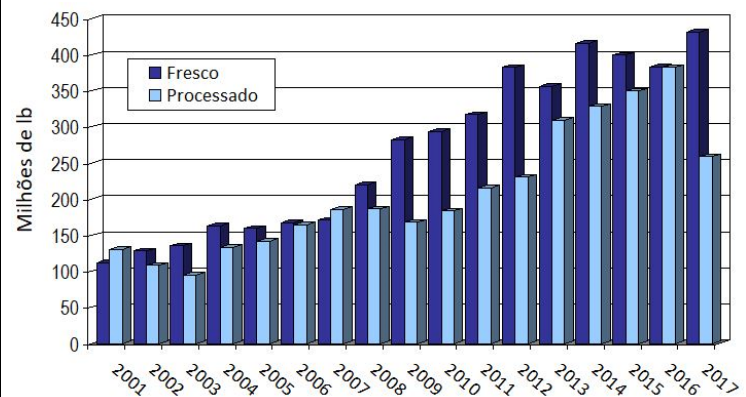
Produção de Blueberry Highbush nos EUA por região



Demanda de Mercado por Blueberries

A conscientização do consumidor sobre os blueberries em todo o mundo e sua influência na saúde continuam. Em 2017, a produção do processado caiu devido as geadas no sudeste do país, e aumentou a demanda por blueberries frescos.

Produção Norte-americana de Blueberry Highbush Fresco e Processado



Consumo de Blueberry

O consumo de blueberries nos EUA continua crescendo. O USDA (Departamento de Agriculturados EUA), em 2016, estimou que o consumo *per capita* de blueberries frescos foi de 802.86 g e de congelados, 290.3 g. E o consumo anual total *per capita* dos EUA (fresco e congelado) foi de 1.09 kg.

Oportunidade

O Conselho de Blueberry Highbush dos EUA (USHBC) concede o Selo *Real Blueberries™* para àqueles produtos com quantidades significativas de blueberries *highbush*. Os consumidores identificam os blueberries como sendo saudáveis, e com o selo nas embalagens, passa a imagem de um produto de qualidade. Obtenha o apoio dos 2.437 produtores de blueberries *highbush* dos EUA. Mostre aos consumidores que seu produto contém blueberries de verdade!

O selo *Real Blueberries™*

Scanee o QR Code ou visite www.realblueberries.org para se registrar.

Blueberries Highbush

Visite www.blueberrytech.org para acessar a lista de fornecedores, estudos sobre os benefícios e as últimas informações técnicas.



Mostre seus blueberries!

Formatos de Blueberries Disponíveis para atender a demanda dos fabricantes (Para lista de fornecedores USHBC, visite: www.blueberrytech.org)

Produto	Processo	Embalagem Típica	Características/ Aplicação	Armazenagem
FRESCO				
Fresco	Blueberry Fresco > Embalagem	Consumidor Final: Clamshell Caixas: 1.1 kg, 2.3 kg, 4.5 kg, 9 kg	Disponível praticamente durante todo o ano	Temp.: -0.6° a 1° C / Umidade Relativa: 90-95%
CONGELADO				
IOF (Congelamento Rápido Individual)	Blueberry Fresco > Congelamento rápido individual > Embalagem	Consumidor Final: Sacos de plástico Granel - Caixas de papelão corrugado: 4.5 a 22.7 kg / Tambor de metal revestido em polietileno: 122.5 kg.	Identidade da fruta fresca individual. Ideal para qualquer formulação onde a identidade da fruta é importante	Temp.: -23° a -18°C. Validade: até 24 meses em condições adequadas de embalagem, armazenamento e manuseio
Caixa Congelada (Case Frozen)	Blueberry Fresco > Caixas de papelão revestido com polietileno > Congelamento	Caixas de papelão corrugado: 13.6 kg a 22.7 kg . Tambor de metal revestido em polietileno: 158.8 kg	Ingrediente popular para uso em produtos de panificação	Temp.: -23° a -18°C
Bloco Congelado (Straight Pack)	Blueberry Fresco > Embalagem > Congelamento rápido	Caixas de papelão corrugado: 13.6 kg a 22.7 kg. Tambor de metal revestido em polietileno: 158.8 kg	Grande quantidade de fruta em cada caixa, ingrediente base para toppings, coberturas	Temp.: -23° a -18°C
SECO / DESIDRATADO				
Desidratado	Blueberry Fresco ou Congelado > Secagem até umidade de 11-18% > Demais processos conforme especificação da fruta, ex. revestido, em cubos, etc.	Caixas de papelão corrugado: 2.3 kg, 4.5 kg, 11.3 kg	Umidade: 11-18% Atividade de água: 0.5 a 0.6	Vida de prateleira estável em ambiente arejado e seco
Infundido e Seco (Dehydrated Infused)	Infusão do blueberry fresco ou congelado em xarope > Secagem até umidade de 11-18% > Demais processos conforme especificação, ex. revestido, em cubos, etc.	Caixas de papelão corrugado: 2.3 kg, 4.5 kg, 11.3 kg	Umidade: 11-18% Atividade de água: 0.5 a 0.6	Vida de prateleira estável em ambiente arejado e seco
Liofilizado (Freeze Dried) Inteiro, em pedaços, em pó	Blueberry Fresco ou Congelado > Congelamento rápido > Umidade removida em câmara a vácuo > Embalagem selada à prova de umidade	Caixas de papelão corrugado: 4.5 kg, ou conforme solicitação do cliente	Umidade (sem açúcar): 0-2% Umidade (adoçado): 9-14%	Vida de prateleira estável à temperatura ambiente por 3 meses; depois disso, estocar a 4°C
Osmose (Osmotically Preserved)	Blueberry Fresco ou Congelado > Câmara a vácuo > Processo de infusão natural e lento com solução de xarope e estabilizantes > Secagem cuidadosa para conservar a cor e sabor	Caixas de papelão corrugado: 11.3 kg, ou conforme solicitação do cliente	Umidade: 40% máximo Atividade de água: 0.5 a 0.87	Vida de prateleira estável em ambiente arejado e seco; melhor consumir em até 10 meses
Secagem por tambor (Drum dried and Flash Dried Powders)	Blueberry Fresco ou Congelado ou Purê > Secagem > Trituração até pó ou flocos de acordo com a especificação	Em sacos, selados a vácuo, em caixas corrugadas: 11.3 kg e 24.9 kg, ou conforme solicitação do cliente	Umidade: 3-5% Diversas granulometrias disponíveis	Vida de prateleira estável à temperatura ambiente por 3 meses; depois disso, estocar a 4°C
LÍQUIDO				
Purê	Blueberry Fresco > Esmagamento > Finalização > Pasteurização ou embalagem a frio > Congelamento	Potes de plástico: 12.7 kg, 13.6 kg Caixas de papelão corrugado: 12.7 kg, 13.6 kg . Tambor de metal revestido em polietileno: 208 L, 181 kg	Brix: 8.0 - 13.0 / pH: 2.8 - 3.5 Usado em molhos, saborizantes e recheios	Temp.: -23° C a -18° C
Purê Concentrado	Blueberry Fresco > Esmagamento > Tratamento com calor/enzima > Concentração a vácuo > Pasteurização > Embalagem > Congelamento	Potes de plástico: 15.1 L, 22.7 L, 12.7 kg, 13.6 kg, 27.2 kg	Brix: 8.0, 37.0, 40.0 pH: 2.8 - 3.4 Usado em molhos, sucos e misturas	Temp.: -23° C a -18° C
Suco	Blueberry Fresco > Esmagamento > Prensagem > Filtragem > Pasteurização > Embalagem > Congelamento	Potes de plástico: 15.1 L, 22.7 L, 12.7 kg, 13.6 kg, 27.2 kg	Brix: 8.0 - 12.0 pH: 2.8 - 3.4 Ideal para todos os tipos de sucos naturais	Temp.: -23° C a -18° C
Suco Concentrado	Blueberry Fresco > Esmagamento > Tratamento com calor/enzima > Concentração a vácuo > Embalagem > Congelamento	Potes de plástico: 18.9 L, 22.7 L, 22.7 kg, 29.9 kg	Brix: 45.0, 65.0 pH: 2.1 - 2.7 Ideal para sucos e molhos	Temp.: -23° C a -18° C
OUTROS FORMATOS				
Enlatado (xarope)	Blueberry Fresco ou Congelado > Enlatamento > Adição de xarope > Lacre > Aquecimento	Lata: # 2 (567 g), # 2.5 (822 g), # 10 (2.89 kg), outros tamanhos	Vários níveis de volume de fruta, dependendo do fornecedor e aplicação	Vida de prateleira estável em ambiente arejado e seco
Enlatado (água)	Blueberry Fresco ou Congelado > Enlatamento > Adição de água > Lacre > Aquecimento	Lata: # 2 (567 g), # 2.5 (822 g), # 10 (2.89 kg), outros tamanhos	Vários níveis de volume de fruta, dependendo do fornecedor e aplicação	Vida de prateleira estável em ambiente arejado e seco
Recheios para padaria	Blueberry Fresco ou Congelado ou outros formatos > Adição de açúcar ou mistura à base de goma/amido > Aquecimento > Embalagem de acordo com especificação	Pouches de 18.9 L, tambor de 208.2L	Vários níveis de volume de fruta, dependendo do fornecedor e aplicação	Vida de prateleira estável em ambiente arejado e seco
Fibra	Casca e semente de blueberry seco > Açúcar natural do blueberry removido antes da desidratação	Sacos em caixas de papelão corrugado: 13.6 kg	Umidade: 4.0% máximo	Vida de prateleira: 24 meses a 15°C ou menos
Essência	Componentes voláteis destilados do suco e processo de concentração > Embalagem	Potes de plástico: 18.9 L, 22.7 L, e outros tamanhos	Aroma de blueberry intenso não artificial	Temp.: 4° C ou menos
Outros	Snacks e chips da fruta verdadeira são formulados a partir de uma mistura de purê e outros ingredientes	Caixas de 4.5 kg e outros tamanhos	Porcentagem de fruta: 30-40% Usado em snacks	Vida de prateleira estável em ambiente arejado e seco