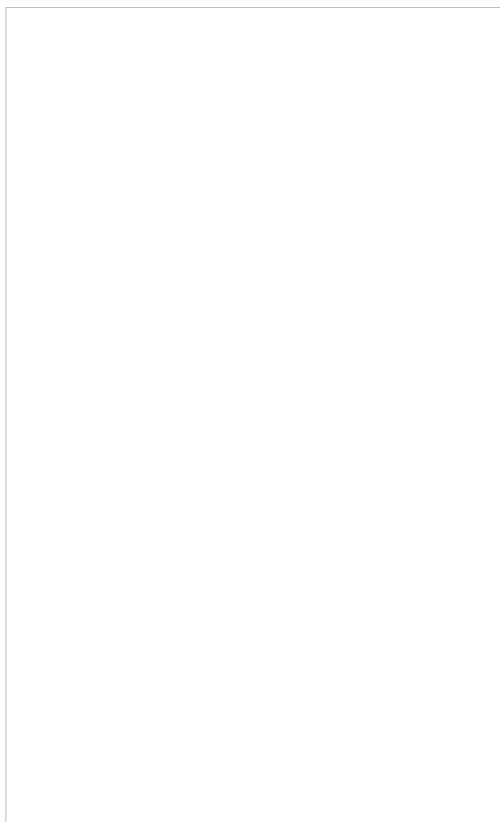


# Governo estimula uso de pesticidas naturais nas lavouras e indústria mineiras

Qua 02 agosto

Alimentos saudáveis e sem a adição de agrotóxicos têm atraído um número cada vez maior de consumidores em todo o mundo. Para atender às exigências desse público, empresários de vários setores têm buscado alternativas para aumentar a competitividade de seus produtos no mercado.



*O produtor de abacate José Carlos Gonçalves (Crédito: Arquivo pessoal)*

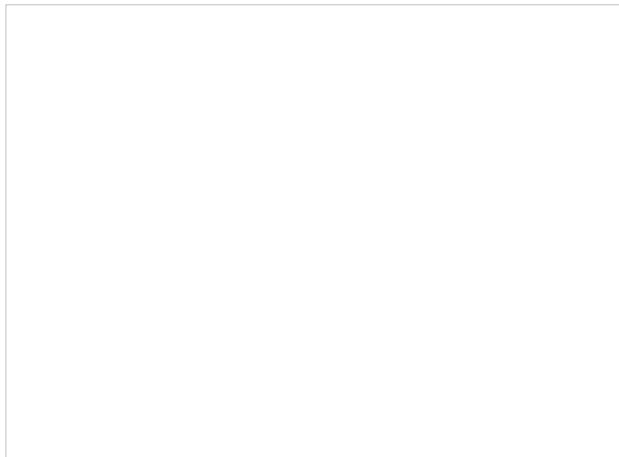
Atento a esse movimento, o [Governo de Minas Gerais](#), por meio da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), tem desenvolvido pesquisas que utilizam óleos e extratos vegetais no controle de doenças e pragas que atingem diversas culturas. A prática funciona como pesticidas naturais, que são menos nocivos e mais baratos.

De acordo com o engenheiro agrônomo Vicente Luiz de Carvalho, que integra o grupo de pesquisa da Epamig Sul, localizada em Lavras, no Território Sul, extratos vegetais têm sido utilizados no controle de doenças pós-colheita que incidem sobre frutos, vegetais e produtos alimentícios, sem prejudicar a saúde do consumidor. Exemplo disso é o extrato do caroço do abacate, que foi eficiente contra duas pragas: a podridão parda do pêssigo e a podridão amarga da maçã.

Produtor de abacate há mais de 30 anos, o engenheiro agrônomo José Carlos Gonçalves aposta no potencial da fruta e tem investido cada vez mais em pesquisas e novas tecnologias. Para isso, ele firmou parceria com a Epamig e com algumas universidades do país para a realização de estudos em suas propriedades localizadas nos municípios de São Sebastião do Paraíso, São

Tomás de Aquino e Ibiraci, no Território Sul.

“Temos vários estudos em andamento. Recentemente, implantamos uma indústria para a fabricação de óleo de abacate e, agora, estamos testando um extrato produzido a partir da semente para combater pragas de hortaliças. Também estamos desenvolvendo uma farinha desengordurada a partir da polpa do abacate - e já apresentei à Epamig para testá-la. Acredito que, no futuro, a semente do abacate deixará de ser um subproduto para se tornar o produto principal”, afirma.



*A pesquisadora da Epamig Sara Chalfoun (Crédito:*

*Divulgação/Epamig)*

### **Fungo do bem na cafeicultura**

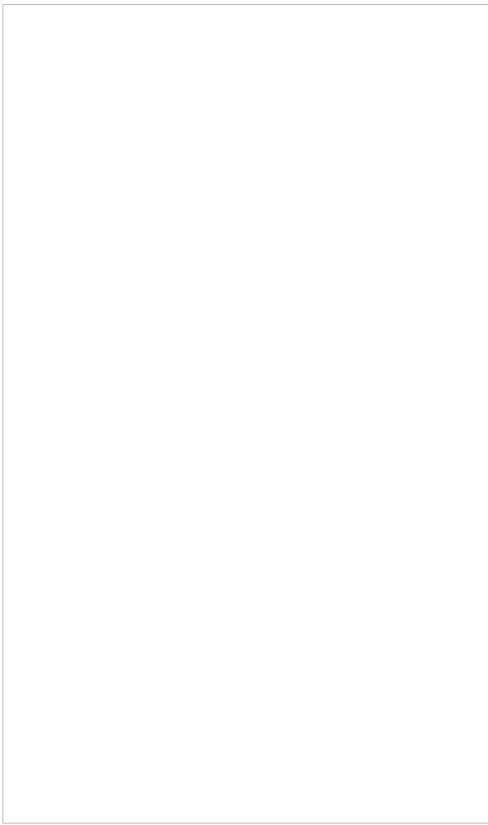
A cafeicultura também tem sido beneficiada pelos estudos feitos pela Epamig, como explica a engenheira agrônoma, Sara Chalfoun, que é idealizadora do projeto e faz parte do grupo de pesquisa da Epamig Sul.

“Utilizamos um fungo que cresce no próprio fruto do café, mas não causa doenças. O preparado desse fungo, quando aplicado no cafeeiro, protege os frutos da ocorrência de pragas que interferem negativamente na qualidade final do café. Esse produto de origem biológica já vem sendo utilizado por produtores, que têm conseguido aumentar seus ganhos”, observa.

Os benefícios para o produtor, inclusive, vão além da melhoria de qualidade da bebida. “Os riscos à saúde dos trabalhadores também diminuem, bem como os danos ao meio ambiente. O mercado está demandando há muito tempo produtos mais saudáveis e produzidos de maneira sustentável, com ganhos para o meio ambiente e para o homem”, afirma Rodrigo Luiz da Cunha, que também integra o grupo de pesquisa da entidade.

### **Experiências na indústria**

E não é só o setor agropecuário que tem sido beneficiado com esses estudos. O efeito de óleos essenciais sobre fungos que deterioram a qualidade dos alimentos também foi testado no setor de panificação. “Criamos uma embalagem ativa, pulverizada com extratos de vários condimentos, para aplicação em produtos artesanais”, ressalta o engenheiro agrônomo Vicente Luiz de Carvalho.



*Juventino Júnior e Alexandra Souza, proprietários da Casa do Pão (Crédito:*

*Arquivo pessoal)*

A adição de óleos essenciais em produtos de panificação, visando aumentar a vida de prateleira dos produtos sem adição de aditivos químicos, mas com a manutenção das características de sabor, embasou a dissertação de mestrado em Ciência dos Alimentos do biólogo Marcelo Cláudio Pereira.

A pesquisa teve a orientação da pesquisadora Sara Chalfoun e foi feita na panificadora Casa do Pão, na cidade de Lavras. O estabelecimento foi escolhido porque não utilizava conservantes em seus produtos, um dos requisitos para a realização do estudo.

Os resultados agradaram aos proprietários da empresa, Juventino Júlio de Souza Júnior e sua esposa, Alexandra Aparecida Souza. “Quanto mais bem informado é o consumidor, mais ele valoriza os produtos naturais. Aprendemos a usar o extrato de alho em vários tipos de croissants e a canela na produção de roscas e tortas. A quantidade utilizada não afeta o sabor dos alimentos e prolonga a vida útil deles. No caso das roscas, por exemplo, conseguimos aumentar o prazo de validade de quatro para seis dias. Nossos clientes aprovaram”, comemora Juventino.

## **Futuro promissor**

Segundo o pesquisador da Epamig, Vicente de Carvalho, estima-se que já tenham sido identificados, em todo o mundo, cerca de 1.700 extratos e óleos vegetais oriundos de mais de 90 famílias de plantas. “Boa parte de dessas substâncias tem potencial antimicrobiana para uso no controle de doenças de planta”, destaca.

O incentivo à agricultura orgânica e ecológica virou uma política de Governo em Minas Gerais. No último dia 27 de julho, o [Diário Oficial](#) publicou o decreto nº 47.233, assinado pelo governador [Fernando Pimentel](#), autorizando a criação do Grupo Intersectorial de Redução de Uso de

Agrotóxicos e Apoio à Agroecologia e Produção Orgânica. O objetivo é que o grupo coordene estudos e proponha ações que visam reduzir, de forma gradual e contínua, a disponibilidade, o acesso e o uso de agrotóxicos no campo.

O futuro é promissor. “Uma agricultura com menor uso de químicos certamente colocará o Brasil em destaque na produção de alimentos saudáveis e sustentáveis, atendendo a um mercado mundial cada dia mais exigente”, enfatiza o pesquisador.