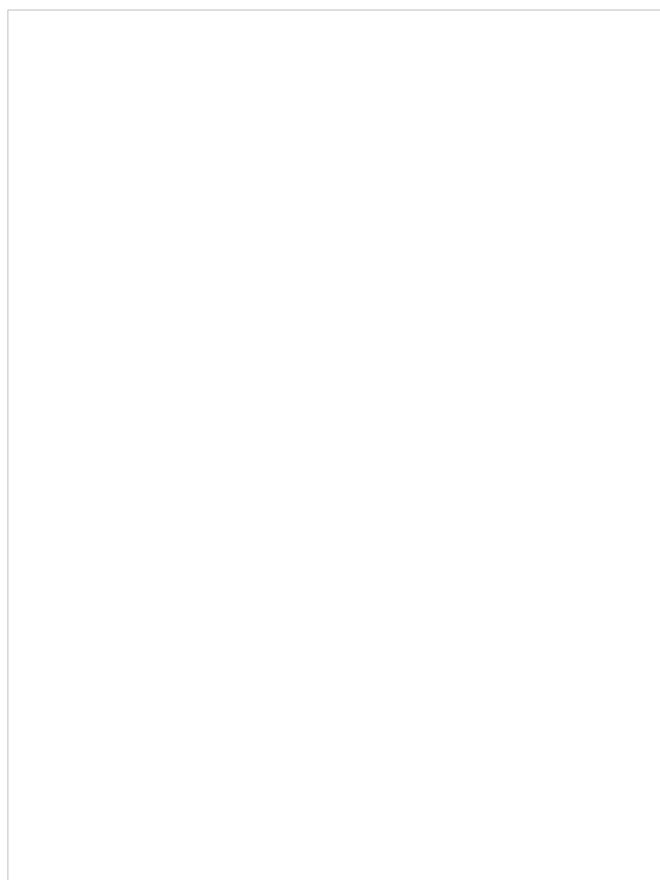


Pesquisa incentiva cadeia produtiva do óleo de abacate em Minas Gerais

Sex 22 dezembro

Maria da Fé, a cidade mais fria de Minas Gerais, está localizada na região Sul do estado. As folhas da oliveira, presentes na bandeira da cidade, demonstram a presença forte e representativa da produção do azeite de oliva na região. A cadeia produtiva já consolidada tem dividido espaço com a intrigante e promissora produção do óleo de abacate.

Um projeto de pesquisa desenvolvido por pesquisadores do Campo Experimental de Maria da Fé (Cemf) da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) desenvolve técnicas de manejo agroindustrial, colheita, pós-colheita e processamento, que permitem a produção de óleo de abacate com maior rendimento e qualidade.



Nomeado “Processos inovadores nas agroindústrias de azeite de oliva e abacate”, o projeto conta com apoio da [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#) por meio da Chamada 040/2021 - Apoio a Projetos em Ciência, Tecnologia e Inovação, no Âmbito das Políticas Públicas do Estado de Minas Gerais.

O coordenador do projeto, Luiz Fernando de Oliveira da Silva, explica que, por volta de 2010, a Epamig montou uma agroindústria

Luiz Fernando da Silva / Epamig (ambiente físico utilizado

para transformar a matéria-prima) com equipamento importado da Itália, que apoiaria os produtores de azeitonas da região na produção do azeite de oliva.

Contudo, a colheita das azeitonas acontece na região Sudeste do país a partir do final de janeiro e se estende até meados de abril, a depender da altitude da localidade, o que deixa o maquinário ocioso por um longo período.

“Daí nasceu a pergunta, já que ao longo dos anos muitas outras agroindústrias foram instaladas na região: o que fazer com essas agroindústrias montadas com um investimento financeiro muito alto e ficam nove meses em ociosidade?”, conta.

Segundo Silva, estudos desenvolvidos no Chile e em algumas outras localidades já haviam observado a possibilidade de extrair o óleo do abacate com este mesmo maquinário.

A descoberta seria especialmente benéfica a produtores de abacate em Minas Gerais e região que, estando próximos a alguma agroindústria que processe o azeite de oliva, podem extrair o óleo de abacate.

O coordenador explica que, em períodos de grande oferta, o preço do abacate tende a diminuir. Por ser um produto perecível, extrair o óleo significa agregar valor em um produto que pode ser exposto por mais tempo nas prateleiras dos supermercados.

Adicionado a isto está o fato de que o período de colheita do abacate acontece no intervalo entre as colheitas das azeitonas, no segundo semestre, permitindo a associação dos dois produtos.

A principal cultivar utilizada (Hass), o famoso avocado, é produzida visando, principalmente, o mercado de exportação. Sua colheita é feita manualmente e a escolha dos frutos segue altos padrões de qualidade. Aqueles frutos que não seguem estes padrões são aproveitados na produção do óleo, rico em ácido oleico, fitoquímicos e ácidos graxos semelhantes ao azeite de oliva.

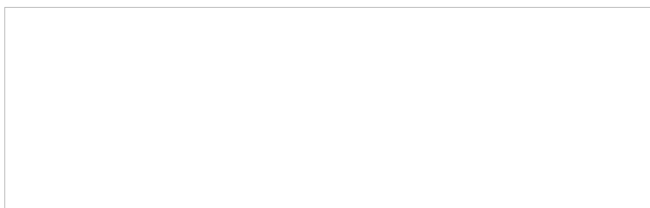
Além da aplicabilidade culinária, o óleo de abacate pode ser utilizado em cosméticos como máscaras faciais, shampoo, emolientes e manteiga capilar. Por ser rico em ômega seis e ômega nove, pode ser vendido em cápsulas pela indústria farmacêutica.

O projeto pretende atender a três perfis de produtores: aqueles que produzem azeite de oliva e possuem seu próprio maquinário e desejam aproveitá-lo para também processar o abacate; os que querem começar a investir na atividade; e os que produzem abacate e, pela sua alta demanda, desejam extrair o óleo e agregar valor ao produto final.

Este é o caso do engenheiro agrônomo e pesquisador, José Carlos Gonçalves, que há 35 anos decidiu consorciar a plantação de café e abacate. Ele observou que muitos dos frutos produzidos não eram aproveitados por não acompanharem os padrões de qualidade de mercado cada vez mais exigente.

Interessado em produzir o óleo de abacate, buscou a tecnologia com empresas estrangeiras, mas seu custo ainda era muito alto. Foi neste momento que José procurou o Campo Experimental de Maria da Fé e extraiu pela primeira vez o óleo de abacate.

O apoio inicial alavancou a produção da Flor de Abacate, empresa fundada por Gonçalves, que continuou investindo



em pesquisas e consultorias para desenvolver uma tecnologia totalmente nacional.

Atualmente, a empresa produz diferentes produtos oriundos do óleo de abacate, como diferentes maioneses, sabonetes, além de pesquisas que resultaram no depósito de uma patente de um larvicida que combate focos de *Aedes aegypti*, mosquito transmissor da dengue, produzido a partir do caroço do abacate.

Luiz Fernando da Silva / Epamig

Desafios

Luiz Fernando Silva explica que existem alguns desafios para a consolidação da cadeia produtiva do óleo de abacate. Uma delas está na ausência de legislação específica capaz de caracterizar o produto e definir a nomenclatura mais adequada.

“Atualmente, a legislação nomeia azeite apenas o azeite de oliva e o azeite de dendê. O óleo de abacate tem uma composição química muito semelhante ao azeite extravirgem, tem todas as características que podem permitir que ele possa ser chamado de azeite, mas isso quem determina é o Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa)”, explica.

Outro desafio é colocar o produto no mercado. “As pessoas ainda ficam surpresas que é um produto que pode ser consumido, que tem potencial nutracêutico”, conta. “Ele tem um sabor sensorial diferente. A partir do momento que proporcionamos as pessoas esse contato, o produto tem uma aceitação muito grande”, comenta Silva.

O coordenador explica que será preciso criar ações promocionais para colocar o produto cada vez mais em contato com as pessoas, já que ainda é muito associado as suas aplicações cosméticas.

Perspectivas

O coordenador do projeto adianta que a pesquisa pretende expandir a possibilidade de extração do óleo para outras cultivares além da Hass. Será que o sabor é igual das outras cultivares? Qual produto tem o maior tempo de prateleira? Quanto tempo o produtor pode guardar o produto sem perder as características? Qual o rendimento lipídico? Segundo Silva são perguntas que guiarão os próximos passos da pesquisa, que buscará maior capilaridade para atender novos produtores e colocar novos produtos no mercado.

Silva antecipa que a agroindústria de Maria da Fé foi reformada e está adaptada para a extração do óleo de abacate e deve ser inaugurada no início de fevereiro do ano que vem. Segundo o pesquisador, o objetivo é progredir e “dar uma resposta mais assertiva e correta aos produtores parceiros”.