

Irmãs investem na produção de amendoim e derivados na região Central de Minas Gerais

Seg 25 maio

Área de produção parada, cansaço do dia a dia na cidade e do ambiente corporativo foram fatores que levaram as irmãs Naiara e Daiane Alves a retornarem para o sítio Faisão Sabores da Terra, na zona rural de Itatiaiuçu, para cultivarem amendoim, uma atividade que já é tradição familiar.

“A ida para a cidade foi em busca de uma nova experiência, mas nos cansamos. Como crescemos vendo a família trabalhando com o amendoim, decidimos investir na atividade. Lidar com a terra é dinâmico e envolve uma rotina pesada, porém o auxílio dos meus pais no cultivo da lavoura e a ajuda dos tios e da avó durante o período de colheita tornam a jornada mais prazerosa”, relata Daiane.

Em 2024, as irmãs procuraram a assistência da [Emater-MG](#) com o objetivo de produzir um produto mais saboroso, sem química e em grande quantidade. A extensionista da empresa, Bruna Amaro Quintas, conta que acompanhou todo o processo desde o planejamento do plantio até a regularização da agroindústria de doces junto à Vigilância Sanitária e também no auxílio para a comercialização.

De acordo com Bruna, o trabalho das irmãs se destaca pela proatividade, capacidade de tomada de decisão e adoção de tecnologias. “Essas características trazem ganhos produtivos e econômicos em curto prazo e reflete na sustentabilidade da atividade”.

O manejo é familiar e realizado manualmente. As produtoras investiram em três variedades de sementes: o amendoim branco, o vermelho e o preto.

Receita familiar

“Minha irmã teve a ideia de produzirmos doces. A receita do pé de moleque, um dos carros chefes, é do meu pai. Produzimos também pé de moça, paçoca normal e diet e pasta de amendoim. Os doces são naturais e livres de conservantes”, narra Naiara.

Os produtos são comercializados em feiras, para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) e também na plataforma de comercialização virtual da Emater-MG, ÉdóCampo.

Segundo Daiane, o apoio da Emater-MG tem sido fundamental para o crescimento do negócio. “A consultoria prestada e o apoio da Bruna fizeram com que alcançássemos um crescimento muito mais rápido do que imaginávamos.”

Exportação

A participação em feiras rendeu às produtoras a oportunidade de exportar o amendoim in natura para a China. “O amigo de um cliente levou uma quantidade para o país, eles gostaram e quiseram fazer negócio. Tivemos o auxílio da Emater-MG e da prefeitura para realizar a exportação. Com

essa parceria, esperamos abrir o leque para novos compradores e expandir a produção para o Estado”, conta Naiara.

Mercado e Manejo

Bruna explica que a cadeia produtiva da oleaginosa em Minas Gerais é composta por pequenos produtores, os quais enfrentam limitações estruturais para competir em mercados de grande escala. A alta demanda por mão de obra manual é outra barreira enfrentada.

O cultivo exige baixo investimento financeiro e ciclo rápido, possibilitando mais de uma safra por ano. “A agregação de valor por meio dos derivados têm apresentado boa aceitação comercial tornando a atividade mais atrativa, especialmente por estarem fortemente associados à cultura alimentar e à tradição mineira”, destaca a extensionista.