

Abacate Margarida

A desconhecida versatilidade do abacate

PRODUTORES E PESQUISADORES APONTAM O PROCESSAMENTO E SEUS DIVERSOS USOS PARA A FRUTA, TÍPICA DE REGIÕES TROPICAIS, PARA AMPLIAR MERCADO

Jeferson Batista

São inúmeras as possibilidades de uso do abacate, que vão muito além do consumo *in natura*, o mais comum no Brasil. Da polpa da fruta, pode-se extrair o azeite. Em diversos lugares do mundo, o abacate é a base de pratos tradicionais, seja acompanhado de açúcar, sal ou pimenta. Até mesmo o seu caroço possui serventia na elaboração de farinha ou, no futuro, para a fabricação de biofertilizante e biodiesel.

O produtor José Carlos Gonçalves, que cultiva a fruta há mais de 30 anos nos municípios mineiros de São Sebastião do Paraíso, São Tomás de Aquino e Ibiraci, em poucos minutos de conversa já começa a detalhar

as diversas maneiras de consumir o abacate, conta seus benefícios para saúde humana e afirma: “depois desta entrevista, você vai passar a comer muito abacate”. Com a produção de três mil toneladas por ano, o produtor começa a investir nos derivados da fruta, como o azeite.

Com sua origem na América tropical (México, Guatemala e Antilhas), de lá o abacateiro se espalhou pela América do Sul e chegou ao Brasil. Tipicamente de regiões com solo fértil, o Sudeste brasileiro concentra a maior produção nacional. Dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas (IBGE) mostram que das 156 mil toneladas colhidas no país, em 2014, 79

mil vieram das terras paulistas, Minas Gerais ficou em segundo lugar, com uma produção de 41 mil toneladas. Ao todo, a região Sudeste produz 80% do abacate brasileiro.

No cenário internacional, o México, conhecido como país do guacamole (tradicional prato à base da fruta) é o maior produtor. Segundo dados da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), o Brasil ocupa o sexto lugar no ranking mundial de produção.

De acordo com o engenheiro agrônomo Adelson Francisco de Oliveira, pesquisador da Empresa de Pesquisa e Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), o abacateiro é classificado em três raças: mexicana, guatemalense e antilhana. "Dentro destas raças, são identificadas mais de 150 variedades" explica. No Brasil, os tipos Hass, Margarida, Fortuna, Geada, Breda, Ouro Verde, Quintal e Milênio são os mais cultivados. "As cultivares Hass e Fuerte vêm sendo

comercializadas no mercado nacional sob a denominação Avocado; por serem variedades diferenciadas têm sido mais valorizadas", conta o pesquisador, que conduz pesquisas sobre o azeite de abacate na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig). Oliveira recomenda que "para o bom desenvolvimento do abacateiro, é fundamental o produtor conhecer as características de cada variedade".

Em Carmo da Cachoeira (MG), a Fazenda Bonela produz abacate há três décadas e é a pioneira na região. O gerente da propriedade, Eduardo Facchi, diz que a procura pela fruta cresceu nos últimos cinco anos, o que fez aumentar o número de produtores. "Na nossa região eramos os únicos, hoje são mais de 15 produtores". A fazenda comercializa seus frutos no Ceagesp, em São Paulo (SP). Facchi teme que o aumento de produtores possa gerar uma oferta maior do que a procura. "Daqui uns dois ou três anos, vamos ter problemas para vender nosso produto. Esta situação deve ocorrer em vários estados, como São Paulo, Espírito Santo e Paraná", prevê o gerente.

"Azeitona tropical"

Apesar do aproveitamento *in natura* ainda ser a uso mais comum do abacate no país, nos últimos anos o interesse pelo azeite da fruta vem crescendo, como mostrou a seção Saúde no Prato da edição 7. Em seu doutorado em andamento pela Universidade Federal de Lavras (UFLA), a engenheira agrônoma, Miriã Cristina Pereira Fagundes, busca comparar o azeite de abacate com o de oliva

Abacate
Breda

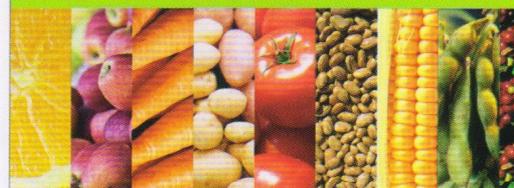
Foto: Flor do abacate



REGISTRADO EM 2016
PARA MAMÃO E MORANGO

Fegatex

Fungicida, Erradicante, Protetor.



SAC 11 3254-6444

www.br3.ind.br



Fotos: Epamig

Processamento de abacate para azeite

inversa entre o tamanho do fruto e seu conteúdo em azeite. “Os frutos maiores possuem menos azeite. Cultivares como Hass e Fuerte, de tamanhos pequenos, tendem a apresentar grande quantidade de azeite em sua polpa, acima de 25%, por isso são mais recomendadas”, detalha.

Aproveitando o caroço

Alguns estudos mostram que o caroço do abacate é rico em substâncias nutricionais que podem fazer

bem à saúde, como melhorar o sistema digestivo. De maneira artesanal, muitas pessoas ralam o caroço e fazem uma espécie de farinha para ser consumida como acompanhamento nas refeições ou até mesmo em forma de chá, com o acréscimo de água. O produtor Gonçalves tem planos de criar em suas fazendas uma fábrica para transformar o caroço em biofertilizantes que poderão ser usados nos próprios abacateiros. “O aproveitamento gera riquezas e combate o desperdício”, afirma.

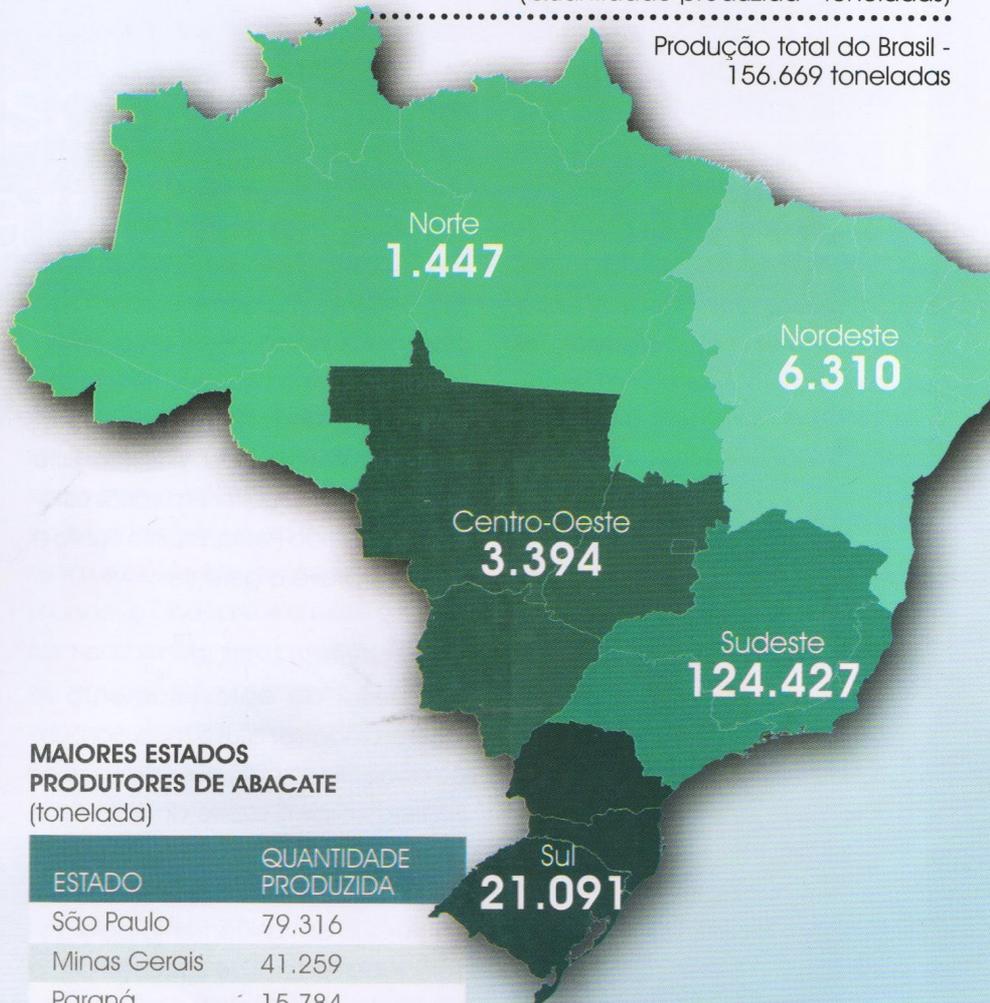
para saber se o primeiro contém boas características nutricionais e qualidade para o consumo humano. “O azeite de abacate pode se tornar uma alternativa economicamente viável, já que o Brasil é o sexto maior importador de azeite de oliva”, explica Miriã.

O produtor Gonçalves deu um novo nome para o abacate: “azeitona tropical”. Isso porque, segundo ele, a fruta de regiões quentes tem as mesmas características nutricionais da azeitona e seus azeites são semelhantes em qualidade. Nas suas propriedades, onde também fabrica azeite, Gonçalves investe no conceito de aproveitamento utilizando, na sua agroindústria, frutos que não atendem aos padrões de comercialização. “Durante a colheita, alguns frutos se perdem por não estarem adequados ao mercado consumidor, cada vez mais exigente. Agora o que era desperdiçado passou a ser a nossa matéria prima na indústria de azeite de abacate”, conta.

Para sua fabricação, é preciso escolher a variedade correta. Oliveira salienta que existe uma relação

PRODUÇÃO DE ABACATE NO BRASIL
(Quantidade produzida - toneladas)

Produção total do Brasil - 156.669 toneladas



MAIORES ESTADOS PRODUTORES DE ABACATE
(tonelada)

ESTADO	QUANTIDADE PRODUZIDA
São Paulo	79.316
Minas Gerais	41.259
Paraná	15.784
Ceará	3.637
Espírito Santo	3.474

Fonte: IBGE (dados de 2014)

Oliveira, da Epamig, conta que "pesquisas recentes no Brasil indicam ainda a possibilidade da obtenção de biodiesel a partir do processamento da polpa do abacate, com a vantagem de que do mesmo fruto, é possível extrair também o álcool etílico, através do processamento da casca e do caroço".

As lacunas da cultura

Uma das principais queixas dos produtores é o pouco investimento em pesquisas sobre a cultura do abacate no país. Sem estudos, alguns problemas comuns na produção e patologias constantes ficam sem soluções. "Apesar disso, em

nossos pomares, sempre buscamos investir em tecnologias em busca de inovações", afirma o produtor Gonçalves, que também é engenheiro agrônomo formado pela Esalq/USP. Universidades e instituições de pesquisa rural já usaram as plantações dele para campo de pesquisa. Miriã, doutoranda da UFLA, ressalta que "apesar de ser cultivada há muitos anos no Brasil, a cultura ainda tem muitos pontos a serem melhorados, através de pesquisas desenvolvidas pelos grandes centros científicos e pelas universidades". Mas a pesquisadora é otimista: "É uma cultura com grande futuro para o país, por ser muito versátil e ter vários usos dentro

da cadeia produtiva." O desafio é seguir o exemplo de outros países, processando frutos, casca e caroço, e diversificando seu aproveitamento para além do consumo *in natura*.

O pesquisador Adelson de Oliveira está à frente da pesquisa com abacate



together with ASI CON 同期举办

Asia's fruit produce trading

AsiaWorld Expo, Hong Kong

亚洲新鲜果蔬行业贸易中心

2016年9月7-9日

中国香港亚洲国际博览馆

9 Sep 2016
ASIA FRUIT LOGISTICA

Produce Marketing Comunicação e Promoções Ltda
Rua Inglaterra, 283 - Jd. Europa
01447-020 São Paulo - SP - Brasil
Tel +55 14 98124 9929
produce@psi.com.br

www.asiafruitlogistica.com