

Data: 03/05/2022

Veículo: Site Barra

Título: Irmãos produzem 1º azeite de abacate do Espírito Santo

Link: <https://sitebarra.com.br/v7/irmaos-produzem-1o-azeite-de-abacate-do-espírito-santo.html>

Economia | Geral | Estado

Irmãos produzem 1º azeite de abacate do Espírito Santo

3 de maio de 2022

Os irmãos Jean e Maico Peterle, da região serrana do estado, são de uma família com mais de quatro décadas de produção de abacate. Enxergando o descarte de frutas que não possuíam aparência valorizada pelos compradores, tiveram a ideia de aproveitar a polpa para criar o primeiro azeite de abacate do ES. A reportagem é da TV Vitória.

Processo envolveu pesquisa do Ifes e custou R\$ 2 milhões

A sugestão de tentar produzir um azeite da fruta surgiu de uma cunhada de Jean que havia descoberto a novidade na internet e o mostrou. Os irmãos então procuraram o Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes) no campus Venda Nova para desenvolver o projeto.

A pesquisa – de alta complexidade –, exigiu o dispêndio de dois anos de estudo, além de um intercâmbio tecnológico com Minas Gerais, onde já existe o azeite de abacate.

Durante esse período, Jean e Maico estruturaram uma agroindústria de quase 700 metros quadrados em uma área que antes era dedicada ao cultivo de abacate na propriedade da família, em Alto Bananeiras, zona rural do município. A obra durou um ano e o espaço conta com equipamentos de extração e tanques, os mesmos usados na produção do azeite de oliva. A estimativa do investimento total fica em torno de R\$ 2 milhões.

Com a agroindústria pronta, os irmãos contrataram a cientista de alimentos Joice Romão, formada pelo Ifes local. Antes da primeira extração comercial, foram três meses de testes com um lote experimental de 900 litros para testar a aceitação do produto entre amigos e familiares.

Hoje, a indústria dos irmãos opera com um terço da sua capacidade – média de mil litros por mês –, considerando apenas um único turno de produção. Para atingir essa quantidade média produzida, são necessários 12,5 mil quilos de abacate, numa proporção de 5 quilos de polpa para cada 250ml de azeite.

Um dos principais empecilhos enfrentados na produção é o clima. Chuvas incidentes sobre a lavoura de abacates interferem diretamente na qualidade do azeite, conforme apontado por uma pesquisa encomendada pelos produtores.

Esta é a razão pela qual o aproveitamento da polpa por fruta não está sendo atingido conforme o estudo apontava que iria atingir – o estudo indicava 12% e os produtores só estão conseguindo apenas 8%. Para contornar isso, o instituto propôs uma nova parceria de três anos para indicar as melhores variedades da fruta e análise da qualidade do azeite.

As propriedades do produto são semelhantes ao de oliva, mas possuem ponto de ebulição diferentes. Enquanto o de oliva evapora a partir de 180°C, o de abacate começa em 270°C e não perde as propriedades. Os curiosos com a novidade já podem encontrar o azeite de abacate nas redes de supermercado da Grande Vitória. Pelo fato de ser uma novidade, há um forte trabalho em torno da divulgação e já pensam até em exportar o azeite.

