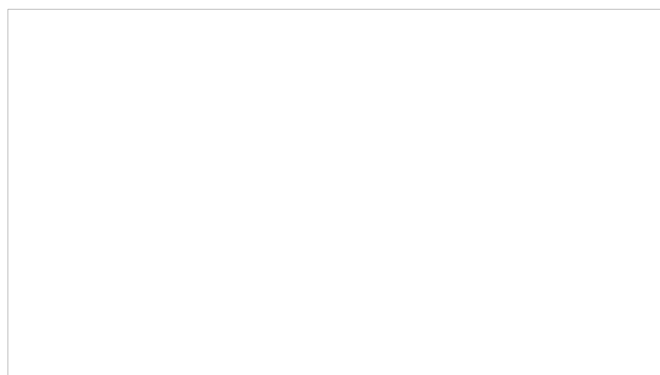


Agroindústria familiar de São Sebastião do Paraíso investe em linha de produtos derivados do abacate

Sex 08 setembro

O engenheiro agrônomo e produtor rural José Carlos Gonçalves, do município de São Sebastião do Paraíso, no Sudoeste mineiro, foi além no uso das tecnologias desenvolvidas pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#). Aproveitando o trabalho pioneiro realizado pela empresa na extração do azeite de oliva, ele decidiu aproveitar o conhecimento para produção do óleo de abacate e investiu em uma linha de cosméticos à base do ingrediente.



Diego Vargas / Seapa

A busca por alternativas para evitar perdas com abacates que não atendiam aos padrões do mercado fez com que José Carlos investisse em uma agroindústria familiar para o processamento da fruta. “Esses frutos, que não eram impróprios para o consumo, mas que possuíam alguma característica que não agradava aos

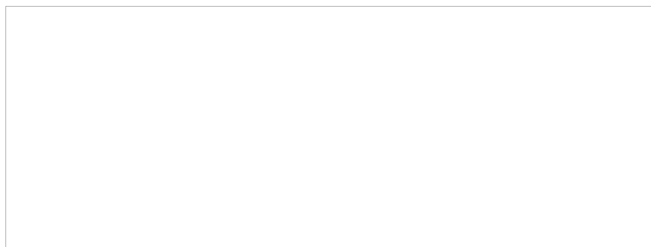
revendedores e consumidores, chegavam a representar 20% do que era colhido”, relembra.

Disposto a se dedicar à cultura, após a aposentadoria, e de volta a sua cidade natal, São Sebastião do Paraíso, o agricultor buscou opções para aproveitar ao máximo a produção que iniciou na década de 1980 em Cajuru, no estado de São Paulo, e que, posteriormente, expandiu para suas propriedades em Minas Gerais.

“Há uns dez anos, eu soube que a Epamig estava realizando extração de azeite de oliva, em Maria da Fé, e que o método de centrifugação poderia ser usado também para a extração do óleo de abacate. Entrei em contato com eles, peguei 12 caixas de abacate (seis da variedade Margarida e seis da variedade Breda), coloquei na caminhonete e fui até lá. Fiquei lá por dois ou três dias e obtivemos o azeite, daí eu falei vamos em frente”, conta.

Produção do azeite

Pioneira na extração de azeite de oliva extravirgem no Brasil, a Epamig começou a testar a extração do abacate pelo método de centrifugação para garantir o uso do maquinário em períodos de



entressafra da oliveira. A colheita de azeitonas se concentra entre os meses de janeiro e abril.

Diego Vargas / Seapa

Carlos Alberto Gonçalves, filho de José Carlos, afirma que esse contato inicial foi fundamental na fase de implementação do projeto. “A Epamig foi uma grande parceira nossa no desenvolvimento da tecnologia. Essa é uma troca de experiências muito válida, na qual a instituição disponibiliza o conhecimento, que ajuda a gente a se desenvolver. Atualmente, caminhamos com as próprias pernas, mas somos muito gratos à Epamig pelo que fizeram e fazem por nós produtores rurais”.

Para a diretora-presidente da Epamig, Nilda Soares, possibilitar o surgimento e a estruturação de novas cadeias produtivas faz parte da missão da empresa. “A proposição de soluções e inovações tecnológicas é parte do trabalho da Epamig. Estamos aqui para atender às demandas do produtor e da extensão rural, de modo a contribuir para o desenvolvimento agropecuário de Minas Gerais. Na cadeia produtiva do azeite de oliva, oferecemos tecnologias do cultivo à disponibilização do produto aos consumidores e também alternativas para a entressafra, como é caso do azeite de abacate”.

Agroindústria e empreendedorismo

Carlos Alberto Gonçalves lembra que o começo da empresa Flor do Abacate não foi fácil. “A gente queria fazer um lagar (ambiente e conjunto de máquinas que fazem extração) industrial, mas não havia muitas informações. Mesmo a Epamig tinha, à época, uma extratora de pequeno porte. Não tínhamos de quem copiar. Fizemos contato com uma marca italiana especializada nesses equipamentos, mas os custos para a implantação da agroindústria eram inviáveis, cerca três milhões de euros”.

A decisão, então, foi realizar um projeto próprio. “Contratamos um engenheiro químico e um engenheiro civil para a implantação do projeto físico e fomos aos poucos comprando o maquinário, despulpadora de uma indústria, centrífuga de outra, equipamentos de inox usados, tanques e

processo no caminho”.

Diego Vargas / Seapa

A obtenção do azeite também teve percalços. “Não foi algo que deu certo no início. O abacate tem uma propriedade que amarga quando a temperatura sobe durante a extração. Temos que manter a temperatura ambiente. Hoje temos um processo que ainda demanda melhorias, mas que nos permite levar bons resultados para a mesa do consumidor”, afirma.

O azeite foi o primeiro de uma linha de produtos derivados que busca aproveitar ao máximo as potencialidades do abacate. “A gente realmente agrega valor quando pega um abacate e transforma em azeite, mas isso não é suficiente para manter uma indústria desse porte. Hoje temos

um negócio que é altamente sustentável, a gente não perde nada. Temos a produção de cosméticos com o azeite de abacate e, recentemente, inauguramos uma fábrica de sabonete e xampu sólido. A lenha da caldeira vem do abacate e do café. Temos energia fotovoltaica que supre toda a nossa demanda. O que sobra de polpa é usado como adubo, e o caroço do abacate deu origem a um larvicida natural, já patenteadado, para o combate ao *Aedes aegypti* (transmissor de arboviroses como dengue, zika, chikungunya e febre amarela). Além disso, desenvolvemos o projeto de uma maionese de abacate, já aprovado pela Anvisa.

Cosméticos e mineiridade

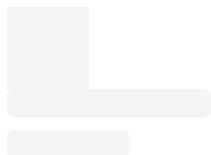
A elaboração de cosméticos teve início quando a esposa de Carlos Alberto foi convidada para trabalhar com a família. Fonoaudióloga e exercendo a profissão por 25 anos, Júnia Gonçalves conta que no começo teve um certo receio e passou a conciliar as duas atividades. “O convite veio do senhor José Carlos e, confesso, me deu um certo desconforto, por trabalhar em família e em uma área desconhecida. Mas o fato de termos um projeto de alcance futuro, para as próximas gerações da família, me incentivou a participar. Fiquei encarregada do desenvolvimento de cosméticos e fui estudar”.

Júnia relata que os cosméticos que utilizam azeite de oliva na formulação foram uma inspiração inicial. “A gente tinha visto alguma coisa, pouca coisa na verdade, sobre isso. Então pensamos, o senhor José Carlos e eu, por que não o abacate? Algo tão tropical, tão brasileiro. Começamos nossas tentativas e demorou um certo tempo para chegarmos ao primeiro produto”, detalha.

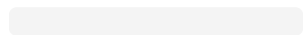
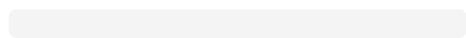
O coordenador do Programa Estadual de Pesquisa em Olivicultura da Epamig, Luiz Fernando de Oliveira, destaca que os cosméticos são uma ótima alternativa para agregar valor à produção. “O azeite de abacate tem em sua composição uma grande concentração de ácido oleico, que é uma gordura insaturada, e também um alto teor de polifenol, duas substâncias bastante desejadas pela indústria cosmética”.

Hoje a marca Avolovers possui uma gama de produtos veganos, que inclui hidratantes corporais para os pés, para as mãos e para os lábios, linha facial e capilar, vendidos em loja própria e pelo site. “Acredito que os nossos produtos têm uma forte associação com a origem, despertam esse orgulho de ser mineiro, de ser paraisense”, afirma Júnia.

A família Gonçalves já prepara um novo empreendimento em São Sebastião do Paraíso. “Estamos com o projeto arquitetônico em andamento e já preparando o cardápio de um restaurante temático, no qual todas as preparações usarão o azeite de abacate”, adianta Carlos Alberto. “O que a gente ganha, a gente investe aqui em Minas, na indústria, no bem-estar dos nossos empregados. Sou paulista, mas sou filho de mineiro e pai de mineiras. Estou aqui há 30 anos, me sinto mineiro e tenho orgulho disso”.



[Ver essa foto no Instagram](#)



Uma publicação compartilhada por Agricultura MG (@secretariadeagricultura...)