

Epamig auxilia produtores a acompanhar maturação das azeitonas

Sex 04 fevereiro

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) ajuda produtores de azeitonas a identificar o momento ideal para colheita e para produção de azeites. O trabalho de análise de maturação dos frutos é realizado no laboratório no Campo Experimental de Maria da Fé, município localizado no Sul de Minas Gerais e palco da primeira extração de azeite extravirgem do Brasil.

De acordo com o pesquisador da Epamig, Luiz Fernando de Oliveira, as análises para a safra de 2022 começaram no início do ano. Responsável por conduzir os trabalhos, ele explica que, por meio de estudos dos parâmetros estabelecidos para cada cultivar, é possível informar aos produtores a quantidade de azeite que determinadas azeitonas possuem no momento, indicando se já é hora de colher os frutos ou se é necessário esperar um pouco mais.

“Após o plantio, as oliveiras demoram cerca de quatro anos para produzir azeitonas. Então, determinar o ponto correto de colheita vai garantir que o produtor consiga resultados mais satisfatórios, tanto em quantidade de azeite extraído, quanto na qualidade final do produto”, explica Luiz Fernando de Oliveira.

As análises têm um custo, mas os resultados são preciosos por conta da lucratividade. Luiz Fernando lembra que os dados obtidos em laboratório indicam, ainda, quanto um produtor poderia deixar de lucrar caso a colheita de azeitonas para extração de azeite fosse feita em um momento precipitado.

“Se o produtor não colher suas azeitonas no momento correto, ele perderá todo o trabalho realizado ao longo de anos, desde o plantio. Isso sem contar nos prejuízos futuros, já que os erros podem ser repetidos nas próximas safras. O produtor precisa se atentar para metodologias científicas que podem auxiliá-lo a tomar decisões corretas”, enfatiza o pesquisador.

Visão de mercado

O produtor de azeites e proprietário da marca Santa Clara, Marco Ferreira, iniciou o plantio de oliveiras no município de Cambuí (MG) no Sul do estado, em novembro de 2014. Seu pomar é formado pelas variedades Arbequina, Arbosana e Koroneiki e, desde os primeiros plantios, conta com o suporte técnico da Epamig..

Todos os anos, antes da colheita das azeitonas, o produtor realiza ao menos uma análise de maturação dos frutos na Epamig de Maria da Fé. “Os resultados me orientam sobre o melhor momento para a colheita. Assim, eu mantenho alto o índice de qualidade do azeite e minimizo riscos de perdas por atrasos na colheita, ataques de pragas e chuvas de granizo comuns no verão”, afirma Marco Ferreira.

Quanto azeite produz uma azeitona?

Não existe um percentual exato da quantidade de azeite que uma azeitona é capaz de produzir. Isso ocorre porque há inúmeros fatores inerentes às oliveiras e ao clima, solo e localização dos olivais. A pesquisa agropecuária atua para apresentar ao produtor índices nos quais ele pode tomar decisões mais acertadas.

Luiz Fernando de Oliveira conta que esses índices variam de acordo com as condições climáticas das propriedades e, principalmente, em função das cultivares de azeitona. Cada modelo possui uma genética que permite acumular mais ou menos azeite.

“Os levantamentos para composição dos índices são feitos sempre com base na massa seca. No laboratório nós desconsideramos o teor de água que os frutos têm. Isso porque a umidade pode variar ao longo do tempo, tanto para mais quanto para menos, em função de chuvas ou de outros fatores”, conclui o pesquisador.

Extração de azeite

A extração de azeites da Mantiqueira para a safra de 2022 já começou. Segundo o pesquisador da empresa mineira, Pedro Moura, um dos principais requisitos para obter produtos de qualidade é promover a extração logo após a colheita dos frutos.

Pedro Moura explica que, depois de colhidos, o processo de respiração dos frutos não é interrompido. De acordo com ele, isso pode oxidar e fermentar as azeitonas, o que traz impactos para a qualidade final do azeite.

Por isso é necessário extrair logo após a colheita. A estrutura de maquinários para o serviço, porém, requer investimentos financeiros consideráveis. Em resposta a pequenos e médios produtores, a Epamig realiza extração de azeite no Campo Experimental de Maria da Fé. O serviço atende marcas do Sul de Minas, do Norte de São Paulo e até de outros estados e regiões do país.

Interessados nos serviços de análises de maturação das azeitonas e extração de azeite devem entrar em contato por meio do telefone (35) 3662-1227 ou pelo e-mail cemf@epamig.br.

A Epamig é uma empresa vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa\)](#).