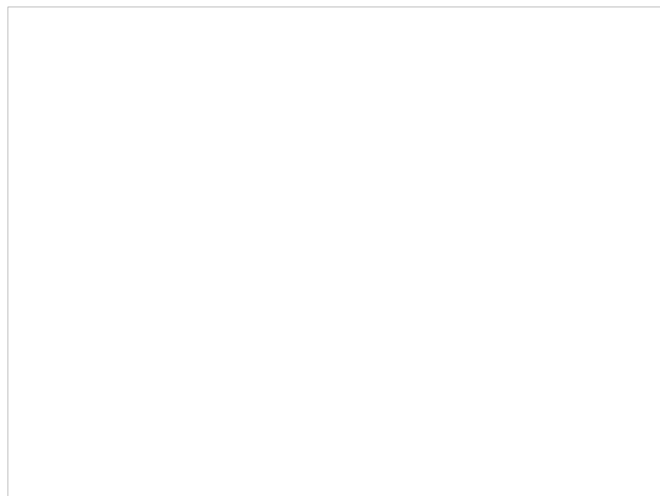


# Pesquisadoras da Epamig auxiliam em trabalho para a extração de óleos vegetais e essenciais em Cambuquira

Qua 05 julho

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) está desenvolvendo um projeto para avaliar a viabilidade da produção de óleo vegetal de café. O produto, que possui alto valor agregado e diversos usos possíveis, inclusive pela indústria farmacêutica e para a produção de cosméticos e dermocosméticos, é pouco fabricado no Brasil.

“O maquinário para a extração do óleo de café é de alto custo e pesquisas ainda precisam ser realizadas para aumentar o rendimento do óleo extraído por processo mecânico”, conta a pesquisadora da Epamig Vânia Aparecida Silva. “Com este estudo, pretendemos propor um modelo no qual a Epamig seja difusora de tecnologias, parceira da indústria e dos produtores e prestadora de serviços”, informa.



*Erasmio Pereira / Epamig*

E foi justamente durante a procura pelo equipamento mais adequado que a equipe do projeto conheceu a história de uma família de Cambuquira, no Sul de Minas, que adquiriu o maquinário e está investindo na produção de óleos vegetais e essenciais. “Agendamos uma visita técnica, que foi realizada no mês de junho. Eu, a pesquisadora Margarete Marin Lordelo Volpato e a bolsista

Meline de Oliveira Santos (INCT Café) fomos recebidas pelo proprietário Antônio Carlos de Abreu e pelas filhas Luciana e Roberta Abreu. Na oportunidade pudemos tratar de demandas específicas sobre tecnologias de extração de óleo de café verde, bem como sobre o aproveitamento de resíduos gerados no processo de extração”, conta Vânia.

No mercado há 37 anos, a empresa Abreu Silva Comércio Ltda atua no setor de embalagens para café (sacaria e big bag). “O setor passou por algumas transformações e, há pouco mais de três anos, resolvemos diversificar e investir na produção de óleo de café beneficiado e do óleo de quiabo para produção de cosméticos. Adquirimos o equipamento para a prensagem, mas em função da pandemia tivemos que adiar algumas coisas”, explica o proprietário Antônio Carlos de Abreu, que também é cafeicultor.

Luciana Abreu, filha de Antônio Carlos, diz que a ideia da produção de óleos vegetais surgiu após a mãe ver na TV um material chamado “Diversidade do Agronegócio: Explorando a Extração de

Óleos Vegetais”. “Começamos a pesquisar sobre o assunto e a fazer contato com saboarias e empresas de cosméticos, com uma boa receptividade. Durante as pesquisas pudemos observar o potencial econômico desses óleos vegetais, amplamente utilizados em diversos setores, como alimentos, cosméticos, produtos farmacêuticos e biocombustíveis”.

Ela prossegue. “Ficamos sabendo de uma pesquisa conduzida pelo pesquisador Artur Augusto Alves, da Universidade Federal de Lavras (Ufla), sobre a utilização do óleo da semente do quiabo em transformadores. Os experimentos e os parâmetros analisados comprovaram que o óleo de quiabo possui propriedades físico-químicas semelhantes às do azeite de oliva, fato que poderá proporcionar uma grande dimensão econômica à cultura do quiabo tanto na produção de óleo quanto na produção de seus coprodutos”.

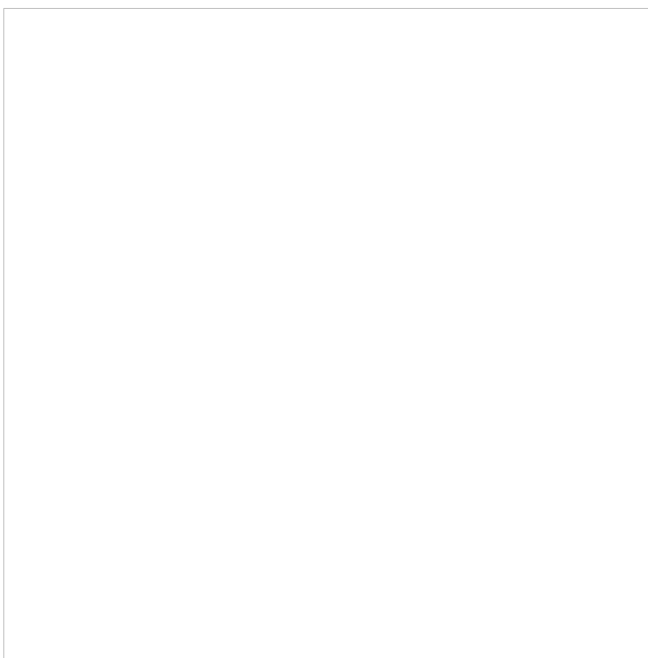
Antônio Carlos acrescenta: “por meio de um arranjo produtivo local especialmente desenvolvido, nosso objetivo é, não apenas produzir sementes de qualidade, mas também industrializar os coprodutos obtidos. Com essa abordagem inovadora, estamos criando um ciclo sustentável, no qual os pequenos produtores se beneficiam de uma cadeia produtiva integrada, fortalecendo assim a agricultura familiar e gerando impacto positivo na comunidade”.

## Parcerias

A pesquisadora da Epamig Margarete Volpato destaca a receptividade da família para parcerias e interações com a área técnica. “Eles estruturaram bem a agroindústria e trabalham com diferentes instituições de ensino e pesquisa. Além do óleo do café verde (não torrado), têm os trabalhos com o óleo da semente do quiabo, com a lavanda e outras iniciativas para a extração de óleos vegetais e essenciais”.

“A parceria é muito importante, ninguém faz nada sozinho. Estamos sempre abertos ao conhecimento. Acreditamos que visitas como essa da Epamig e as propostas que discutimos aqui, para a geração de novas tecnologias e melhor aproveitamento dos resíduos, são benéficas para todos”, afirma Roberta Abreu, responsável pela extração, ressaltando ainda que o maquinário pode ser utilizado para a extração de diferentes tipos de óleos vegetais.

Dentre os trabalhos já em desenvolvimento, Luciana Abreu cita a parceria com o professor Pedro Melillo de Magalhães, da Universidade Estadual de Campinas, para a destilação do óleo essencial de lavanda e um trabalho junto à Bio Eco Evolution, Pesquisa em Biodiversidade LTDA e às universidades do Vale do Sapucaí e Federal de Itajubá na “Avaliação do potencial antibacteriano e antifúngico do hidrolato e óleo essencial orgânico de *Lavandula dentata*



“Os sítios Marimbeiro e Saturno (de propriedade da família) contam com áreas de cultivo de café 100% arábica, campos de lavanda e outras plantas medicinais, plantio de quiabo (para extração de óleo) e de trigo (para ornamentação) baseados em práticas sustentáveis. Temos uma grande demanda por conhecimento e novas práticas, por isso consideramos fundamental essa aproximação com instituições de pesquisa, como a Epamig”, ressalta Luciana.

Durante a visita técnica, foi discutida também a possibilidade de extração de óleo de semente de uva com resíduos do processo de vinificação, realizado no Campo Experimental da Epamig em Caldas (CECD). “Acreditamos no incentivo para o aproveitamento de resíduos da vinificação para movimentar a bioeconomia circular na agroindústria. Há um potencial imenso de geração de emprego e renda com a transformação desses recursos biológicos”, ressalta a pesquisadora Vânia. Luciana Abreu adianta ainda que está iniciando os contatos com a equipe do CECD para viabilizar os trabalhos. “Seria mais uma parceria onde todos ganham, seja pelo descarte mais sustentável dessas sobras, seja pela obtenção de um novo produto derivado”, afirma.

### **Comercialização e agroturismo**

Os óleos vegetais e essenciais produzidos pela família Abreu são disponibilizados pela marca própria “Lavandas de Cambuquira”. Ainda para o período de férias de inverno, a empresa pretende abrir o espaço, que já é usado para a produção de ensaios fotográficos, para a visitação. “Estamos finalizando a cafeteria para receber os turistas que queiram conhecer os campos de lavanda e mais sobre o nosso trabalho. Estamos próximos da área urbana e oferecemos produtos próprios como cafés, cosméticos e biscoitos de lavanda”, adianta Antônio Carlos.