Pesquisas buscam estimular a produção de azeite de abacate na Serra da Mantiqueira

Sex 27 junho

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) avalia alternativas para a estruturação da cadeia produtiva do abacate e da extração do óleo fino da fruta utilizando o maquinário da agroindústria do azeite de oliva no período da entressafra das oliveiras.

“A safra da oliveira é curta, vai do final de janeiro ao início de abril e no restante do ano não temos azeitonas. Com poucas adaptações, as pesquisas têm demonstrado que é possível utilizar do mesmo maquinário para se extrair o óleo do abacate e dar uma utilidade maior para esse conjunto de máquinas”, explica o pesquisador da Epamig Luiz Fernando de Oliveira.

Dois projetos conduzidos pela equipe do Campo Experimental da Epamig em Maria da Fé estão diretamente relacionados com a produção de óleo de abacate: BIP-00021-24 - “Produção de abacate e qualidade do óleo em cultivos da Serra da Mantiqueira”, financiado pela [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#), e; “Processos inovadores nas agroindústrias de azeite de oliva e abacate”, com recursos do edital PPE 00049/21 da [Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico \(Sede\)](#) / Fapemig, que possibilitou a modernização da Agroindústria da Unidade.

Os trabalhos buscam identificar as melhores maneiras de se obter o produto em qualidade e quantidade, bem como avaliar o melhor aproveitamento dos equipamentos da agroindústria.

“Pouco se conhece sobre as características agroindustriais do abacate, tanto na parte física, que leva em consideração o teor de óleo, quanto em relação às características químicas que envolvem a qualidade, seja por padrões como acidez, peróxidos, estabilidade oxidativa, perfil de ácidos graxos e polifenóis, seja pela parte sensorial, dos óleos extraídos de diferentes cultivares da fruta”, detalha Luiz Fernando.

O pesquisador destaca que na Região Sudeste existem cerca de 40 lagares para a extração de azeite de oliva, que com pequenos ajustes podem ser usados na produção do óleo de abacate.

“Um das adequações é despolpar o abacate, pois se utiliza apenas a polpa para extração do óleo. Outra adaptação é na regulagem da máquina, pois a depender a quantidade de óleo presente no fruto do abacate é necessário mexer no ajuste de saída do azeite na centrífuga horizontal (decanter)”, informa.

“Novos estudos estão analisando a viabilidade de extrair do fruto inteiro. Para isso precisaremos de um moinho maior, visto que o fruto de abacate é, significativamente, maior que uma azeitona”, enfatizou.

Usos e benefícios

O óleo de abacate possui perfil graxo muito semelhante ao azeite de oliva, com alto teor de ácido

oleico, gordura monoinsaturada benéfica à saúde. Além disso, possui compostos fenólicos, que são antioxidantes e também conferem benefícios para a saúde.

“O objetivo inicial é produzir um óleo para consumo humano e num segundo momento também destinar este óleo para elaboração de outros produtos como cosméticos”, complementa Luiz Fernando de Oliveira.