

Data: 20/04/2022

Veículo: Conexão Safra

Título: Nasce o primeiro azeite de abacate do Espírito Santo

Link: <https://conexaosafra.com/agroindustria/nasce-o-primeiro-azeite-de-abacate-do-espírito-santo/>

AGROINDÚSTRIA

Nasce o primeiro azeite de abacate do Espírito Santo

Irmãos de Venda Nova do Imigrante investiram no aproveitamento de frutos e iniciaram produção

por Leandro Fidelis

em 20/04/2022 às 7h00

4 min de leitura



**Foto: Leandro Fidelis (*A imagem tem direito autoral e não pode ser reproduzida sem autorização)*

Os irmãos Jean e Maico Peterle, de Venda Nova do Imigrante, região serrana do Espírito Santo, são de uma família com mais de quatro décadas de produção de abacate. Preocupados com o descarte da fruta sem a aparência valorizada pelos compradores, eles tiveram a ideia de aproveitar a polpa para criar o primeiro azeite de abacate do Estado.

Uma cunhada de Jean descobriu a novidade na internet e sugeriu ao produtor iniciar a produção. Os irmãos procuraram o Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes), campus Venda Nova, para desenvolver o projeto, sob coordenação do professor Wilton Cardoso. Por se tratar de uma pesquisa complexa, foram necessários dois anos de estudo e intercâmbio com Minas Gerais, onde já existe o azeite de abacate.

Nesse período, Jean e Maico estruturaram a agroindústria de quase 700 m² numa área antes dedicada ao cultivo de abacate na propriedade da família, em Alto Bananeiras, zona rural do município. A obra durou um ano e o espaço ganhou equipamentos de extração e tanques, os mesmos usados na produção do azeite de oliva. Segundo Jean, o investimento foi de mais de R\$ 2 milhões.

Depois da agroindústria pronta, os Irmãos Peterle contrataram a cientista de alimentos Joice Romão, formada pelo Ifes local. Foram três meses de testes até a primeira extração comercial, neste mês, mas a dupla produziu um primeiro lote experimental de 900 litros em janeiro para testar a aceitação do produto entre amigos e familiares. O azeite ficou decantando um mês nos tanques e foi envasado em embalagens de 250 ml.

A agroindústria está operando com um terço da sua capacidade- média de mil litros por mês-, considerando um único turno de produção. São necessários 12,5 mil quilos de abacate para fabricar essa quantidade, numa proporção de 5 kg de polpa para cada 250 ml de azeite.



O processo é um pouco lento. Na primeira etapa, a massa fica batendo 1 hora a 50° C, depois, mais 1 hora na centrífuga decanter e leva o mesmo tempo para ser bombeada e separada do óleo. A segunda etapa demanda mais 2 horas e consiste no mesmo procedimento para filtrar ainda mais o azeite.

O clima e quantidade de chuva incidentes sobre a lavoura de abacate interferem diretamente na qualidade do azeite, apontou a pesquisa encomendada pelos produtores. “Conseguimos produzir e comprar mais de 30 variedades de abacate na região, porém o clima interfere muito na qualidade do azeite. Nesse caso, se sobressaem as variedades Primavera e Margarida”, afirma Jean.

Só para ter ideia, enquanto o estudo do Ifes indicava 12% de aproveitamento da polpa por fruta, os produtores estão conseguindo extrair apenas 8%. De acordo com Jean Peterle, o abacate deste primeiro quadrimestre de 2022 não está dando muito óleo. Tanto que o instituto propôs uma nova parceria de três anos para indicar as melhores variedades da fruta e analisar a qualidade do azeite.

E qual a diferença do azeite de abacate para o convencional de oliva? “As propriedades são idênticas, porém o ponto de fumaça é diferente. Enquanto o de oliva é a partir de 180°C, o de abacate começa em 270°C e não perde nenhuma propriedade”, explica Maico. A dica é consumi-lo em qualquer prato. “Vai bem na salada, com frutos do mar, na omelete, no macarrão alho e óleo”, diz Jean.

Os curiosos com a novidade já podem encontrar o azeite de abacate em redes de supermercado da Grande Vitória. Por ser um produto novo, os irmãos estão trabalhando bastante com a divulgação neste período e já pensam até em exportar o azeite.