

Esalq produz 'azeite' de abacate

Pesquisa de mestrado apresentada na Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz) descobriu uma nova utilidade na indústria de alimentos para o abacate: a produção de óleo com propriedades semelhantes ao azeite. De acordo com a autora do trabalho, a mestre em ciência e tecnologia de alimentos e nutricionista, Flávia Danieli, a industrialização da fruta para a produção de óleo apresenta perspectivas positivas no Brasil, visto que o fruto de algumas variedades aqui cultivadas como wagner, fuerte, linda e margarida, contém quantidades apreciáveis de lipídios (em média 20% de óleo na polpa úmida).

"Além disso, existe a disponibilidade da matéria-prima durante praticamente o ano todo, pois as variedades mais ricas em óleo têm um período de safra entre os meses de julho e novembro, enquanto que as variedades com menos quantidade de óleo na polpa, em média 9% na polpa úmida, apresentam período de safra entre os meses de janeiro e junho. Na época de pico da produção, entre março e abril, o preço da fruta no mercado interno atinge valores muito baixos devido ao grande volume produzido", destaca a pesquisadora.

A especialista relata que o óleo de abacate assemelha-se muito com o óleo de oliva, produto importado e altamente consumido no país. "O azeite se destaca pela sua excelente qualidade nutricional, pois possui em sua composição substâncias bioativas, como o beta-sitosterol, capazes de prevenir e controlar as hiperlipidemias (concentrações elevadas de gorduras). Além disso, também é boa fonte de vitamina E, um potente antioxidante, oferecendo em 30 mililitros de óleo, 18% das necessidades diárias de um adulto."

Para que o óleo seja utilizado pela indústria alimentícia, Flávia observa que ajustes devem ser feitos na fórmula. "É importante ressaltar que algumas características organolépticas, como sabor e odor, podem ser melhoradas para ficar ainda mais adequado ao nosso paladar." A pesquisa foi orientada pela professora Jocelyne Mastrodi Salgado, do Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN). O estudo foi publicado recentemente na Revista Ciência e Tecnologia de Alimentos.

A pesquisadora relata, ainda, que o ramo da indústria cosmética pode se utilizar do óleo do abacate. "O óleo extraído da polpa do abacate pode ser utilizado pela indústria de beleza na elaboração de cosméticos e não é necessário passá-lo pelo processo de refinamento, sendo uma opção de baixo custo", informa Flávia.

Na prática, a pesquisadora pretende incentivar bons hábitos alimentares. "O consumo de vegetais, grãos e frutas pode prevenir doenças do coração, uma vez que na sua composição é marcante a presença de fibras e alguns compostos fitoquímicos." Segundo a assessoria de imprensa da Esalq, o óleo de abacate possui, em sua composição, substâncias capazes de prevenir e controlar o aumento anormal da taxa de lipídios no sangue.