



## USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: O Estado de São Paulo

Data: 16/02/2011

Caderno / Página: Economia /

Assunto: Pesquisa para utilizar 100% dos frutos

## Pesquisa para utilizar 100% dos frutos

Fernanda Yoneya - O Estado de S.Paulo

Para evitar que os frutos que não atendem ao padrão de exportação sejam descartados, foi criado o Grupo de Pesquisa em Pós-Colheita e Processamento do Abacate, que reúne pesquisadores da Unesp, Esalq/USP, Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital) e Universidade Federal de Roraima.

Com o objetivo de desenvolver e testar produtos processados à base de abacate, o grupo já está trabalhando. "Às vezes um fruto foge do padrão de exportação pelo tamanho ou cor. Como o produto não tem muita saída no mercado interno, as perdas são grandes", diz o pesquisador Rogério Lopes Vieites, da Unesp de Botucatu (SP) e um dos integrantes do grupo.

Segundo ele, já foi testada uma receita de guacamole, sem conservantes, só com limão. "Como não leva conservantes, temos que avaliar a durabilidade do produto e a aceitação do consumidor", afirma. Outros produtos em estudo são a pasta de abacate, abacate liofilizado (desidratado) para a venda em cápsulas e em pó. "O apelo de alimento funcional do abacate pode ser explorado. O potencial é muito grande, da indústria alimentícia à de cosméticos", diz Vieites. Além disso, está em instalação na Jaguacy uma agroindústria com capacidade para processar 470 toneladas de avocado por ano, e que deve estar operando até o início de abril.

Variedades. A pesquisa também tem se mobilizado para introduzir variedades melhoradas. Há três anos, foi importado da África do Sul material resistente à gomose, a principal doença do abacateiro, provocada por um fungo de solo, explica o pesquisador Aloisio Costa Sampaio, da Unesp de Bauru.

"Esse material está em observação, mas já se constatou um crescimento uniforme e precocidade no florescimento." Precocidade interessante do ponto de vista de mercado. "A safra do Brasil começa em fevereiro/março, época de bons preços, e vai até outubro. A partir de abril, já entra no mercado o avocado do Peru e os preços caem. Se o Brasil adiantar o início da colheita em 15 dias, o produtor aumenta o período de melhores preços", explica.