



O que é
Azeite *de*
Abacate?



O que é azeite de abacate?

A empresa Flor do Abacate nasceu da visão do engenheiro agrônomo José Carlos Gonçalves, produtor de café nos estados de Minas Gerais e São Paulo, em aproveitar melhor a terra, apostando em outra cultura.

Investir no fruto ao longo do tempo com dedicação, pesquisas e tecnologia o transformou no maior produtor brasileiro da variedade de Abacate Breda.

Já são três décadas de trabalho, somando experiência no manejo em seis

propriedades, cinco delas em Minas Gerais - localizadas nos municípios de

São Sebastião do Paraíso, Jacuí,

Cássia, São Tomás de Aquino e Ibiraci

- e uma em Cajuru, São Paulo.

Anualmente, são colhidas mais de 4 mil toneladas de abacates.



Azeitona Tropical

Para o produtor, investir na extração do azeite de abacate, a "azeitona tropical" chamado assim por ele por considerar o azeite de abacate superior ao extraído da oliva, é o caminho para alcançar o sucesso na comercialização.

Em 2014, em parceria com a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG), realizou a extração de 100 litros de azeite de abacate para testar o maquinário e posteriormente financiou estudos com o material junto às universidades, agregando resultado para a realização do projeto.

Hoje, o projeto iniciado em 2015 está em pleno funcionamento, produzindo um fino azeite extra virgem.

Paraíso Verde traz para o mercado uma nova visão de reaproveitamento e uso de um fruto há muito tempo conhecido, o abacate. O fruto é comumente consumido em sua forma natural, mas hoje já se conhecem outras formas de se utilizar o abacate e aproveitar seus benefícios.

A indústria tem como principal produto o azeite de abacate.

Estão sendo estudados subprodutos como a farinha de abacate, que será feita através do aproveitamento do resíduo sólido da extração do azeite e o inseticida, que terá como base o caroço do abacate.

O azeite de abacate tem dois fins:

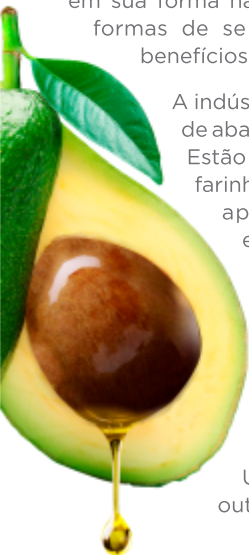
1) Cosmético e farmacêutico

Usado como base para cosméticos e outros produtos farmacêuticos.

2) Alimentício (azeite extra virgem)

Consumido puro ou utilizado em diversos molhos, para tempero de salada, para regar hortaliças e em pratos quentes.

Comparado a outros óleos vegetais, o azeite de abacate é bem estável a altas temperaturas: resiste até 271°C, sem sofrer alterações em suas propriedades.



Alguns benefícios do abacate / azeite de abacate

1) Combate a leucemia, câncer e próstata protegida.

O alimento inibe a ação de uma enzima relacionada à redução da produção de testosterona, evitando, assim, um desequilíbrio hormonal e prevenindo o aumento da glândula da próstata.

Os ácidos graxos ômega 3 e ômega 6 presentes no azeite de abacate podem prevenir o crescimento do tumor.

Portanto, o azeite de abacate é perfeito para a prevenção do câncer, por conter uma grande quantidade de ácido oleico. O azeite de abacate é capaz de proteger o sistema cardiovascular, inibindo a deposição de colesterol em artérias e diminuindo os níveis de triglicérides.

Esses antioxidantes são fundamentais para combater o câncer.

No caso de combate a leucemia, foi encontrada uma molécula no abacate que cientistas acreditam que pode ajudar na luta contra a doença.

Fonte de Pesquisa:

Spagnuolo, Paul. Department of Biology.
University of Waterloo. Ontario, Canada.
Revista Científica: Cancer Research.



2) Luteína, ótima para memória e olhos saudáveis

O abacate contém mais luteína biodisponível que qualquer outra fruta, e para informação de todos, luteína é muito importante na prevenção da catarata e da degeneração macular. O abacate é também uma grande fonte de outros nutrientes importantes para a visão, tais como as vitaminas A, B6, C e E.

Outro benefício da luteína é a melhora do raciocínio, que aliado ao aumento da taxa de HDL (colesterol bom) do abacate, ganhou passe livre para atuar nos neurônios do cérebro e melhorar seu funcionamento.

Fonte de Pesquisa: Johnson, Elisabeth. University Tufts. Nutrition Science. Boston, USA.

3) Coração em dia

O azeite de abacate previne doenças cardiovasculares devido ao seu alto teor de ácido oleico, uma gordura monoinsaturada que auxilia na redução do LDL (mau colesterol) e no aumento do HDL (bom colesterol).

Em sua composição é encontrado também o betasitosterol, que colabora para a saúde do coração, equilibrando os níveis de colesterol.

Fonte de Pesquisa: Rocha, Tatiana Evangelista da Silva. Universidade de Brasília. Composição de ácidos graxos e de fitoesteróis. Brasília, Brasil.

4) Controle de Diabetes

O azeite possui altas taxas de vitamina E, que auxilia no controle dos níveis de açúcar no sangue, além de proteger o organismo contra a aterosclerose e o envelhecimento precoce.

Fonte de Pesquisa: USFDA. Food and Drugs Administration. Diabetes and Avocado. USA.



5) Alimento Funcional

Seus lipídios, vitaminas, ácidos graxos ômega e antioxidantes aumentam a produção de células de defesa no corpo, fortalecendo a imunidade.

Fonte de Pesquisa: www.scielo.br. Scientific Electronic Library Online. FAPESP - CAPES - CNPq - BIREME - FapUNIFESP. São Paulo, Brasil.

6) Previne Envelhecimento Precoce / Remédio Natural para Pele / Fortalecimento dos Cabelos / Base para Proteção Solar / Propriedades cicatrizantes

O azeite de abacate possui elevado nível de proteína com teores de aminoácidos que auxilia na regeneração do tecido, bem como a renovação de células e a produção de colágeno. A ingestão ou aplicação de azeite de abacate retarda o processo de envelhecimento da pele. O conteúdo de minerais no azeite o torna muito útil como tratamento para a saúde da nossa pele. Não só para a área

da pele do rosto, mas mesmo através da

pele do corpo em geral,

aumentando o crescimento e

o rejuvenescimento das

células da pele. As

substâncias que são muito

úteis para suportar esta

função são o potássio, a lecitina e a vitamina E.

O azeite também é um ótimo hidratante para os cabelos: proporciona hidratação para cabelos secos e fracos dando brilho e maciez.

Ajuda no fortalecimento dos fios

estimulando o

crescimento,

além de diminuir

a queda capilar. Também é muito utilizado

em protetores solares, pois apresenta

efeito de absorção dos raios UV.





Outro fator: O azeite pode auxiliar na cura de feridas, pois o ácido oleico e os ácidos graxos essenciais têm papel fundamental na superação desse problema. Pode ser usado como medicamento para aumentar a síntese de colágeno e reduzir o número de células que podem causar inflamação durante o processo de cicatrização de feridas.

Fonte de Pesquisa: www.abacatesdobrasil.org.br.
Abacates do Brasil. ABPA.

7) Saúde óssea / tratamento artrite

Uma vez que o abacate possui substâncias anti-inflamatórias, o azeite é muito útil na luta contra o osso enfraquecido em pessoas idosas.

No tratamento de artrite, de acordo com alguns estudos, os benefícios das substâncias anti-inflamatórias do azeite são capazes de ampliar o crescimento e recuperar a cartilagem quebrada.

Fonte de Pesquisa: www.abacatesdobrasil.org.br.
Abacates do Brasil. ABPA.

Para ter acesso aos laudos, análises químicas e pesquisas científicas já realizadas com nosso azeite, acesse:

www.flordoabacate.com.br

Saiba mais: www.avolovers.com.br
www.paraísoverde.ind.br



Av. Monsenhor Felipe, 1100 - Vila Dalva
CEP 37950-000 **São Sebastião do Paraíso/MG**
Tel.: +55 (35) 3531-4034
www.paraisoverde.ind.br