AGRONEGÓCIO DE NOZ-MACADÂMIA

CENÁRIO DE OPORTUNIDADE

LEONARDO MORIYA
Engenheiro agrônomo

A NOZ-MACADÂMIA, produzida por uma árvore de origem australiana, tem promovido expressivos resultados produtivos e financeiros para os agricultores que investem no agronegócio. Muito apreciada no mercado internacional, a cada ano a macadâmia tem conquistado o paladar dos brasileiros, por se tratar de uma noz com características especiais de textura e com sabor amanteigado, bem distinto do de outras castanhas e nozes.

A produção da macadâmia não é uma grande novidade, mas, agora, a sua produção está sendo mais estudada. Trata-se de uma cultura de alto investimento inicial, longo prazo de retorno, mas de altíssima Taxa Interna de Retorno (TIR).

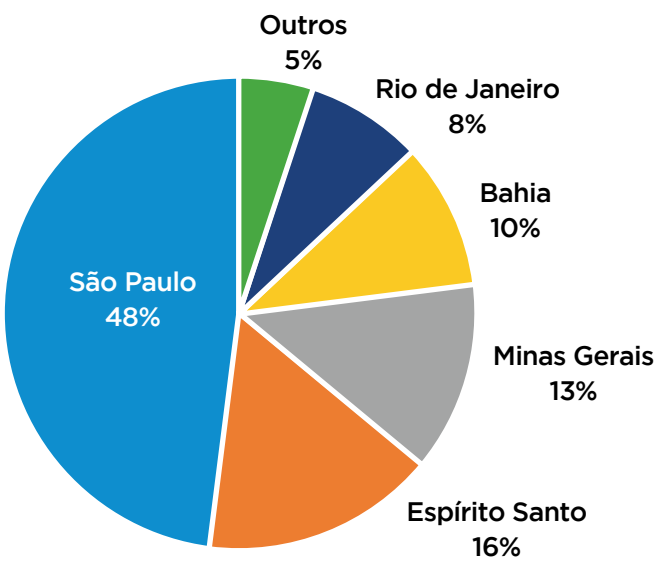
Cerca de 60% da produção nacional têm como destino o mercado internacional, como Estados Unidos, países europeus, Japão, China, entre outros. Os plantios estão estabelecidos, principalmente, no Sudeste, sendo São Paulo o grande produtor nacional.

Mundialmente, os maiores produtores são a Austrália, a África do Sul e o Havaí (nos Estados Unidos). O Brasil ocupa a oitava posição em termos de volume produzido, possuindo em torno de 1,2 milhão de árvores, com cerca de 5.000 hectares cultivados.

Os plantios comerciais estão estabelecidos com densidades médias de 250 plantas por hectare, mas novos projetos já consideram entre 278 e 500 plantas por hectare. São vários os tipos de cultivares disponíveis no mercado, cada qual recomendada para diferentes situações de solo, clima e densidade de plantio. Todas as mudas devem ser enxertadas e oriundas de viveiros reconhecidos. As árvores iniciam suas produções com quatro a cinco anos de idade, com acréscimos de produção conforme a planta se desenvolve, atingindo sua maturidade produtiva após doze anos de idade e prosperando por cinquenta anos de vida.

Apesar de ser uma planta exótica, a macadâmia adaptou-se muito bem às condições de clima e solo do País. Não é muito exigente em questão de tipo de solo, crescendo bem em solos arenosos e argilosos. Precisa apenas que estes solos sejam bem drenados.

BRASIL: DISTRIBUIÇÃO DA PRODUÇÃO DE MACADÂMIA



Fonte: SNA

Em questões climáticas, adaptou-se às condições da região Sudeste. Desenvolve-se muito bem em regiões com temperaturas médias anuais em torno de 25 ºC. No inverno, exige temperaturas médias abaixo de 15 ºC para o estímulo floral. Em termos pluviométricos, necessita de, no mínimo, 1.000 a 1.200 mm de chuvas anuais bem distribuídas. Regiões que não possuem estas condições podem ser supridas via irrigação, sendo esta alternativa uma ótima estratégia para minimizar os riscos climáticos.

A despeito de ser um cultivo pouco explorado em termos de área quando comparado a outros agronegócios, toda a tecnologia e o conhecimento para produzir macadâmias já estão consolidados no País, com todos os manejos operacionalizados mecanicamente, inclusive podas e colheita.

A produção média é de 15 quilos a 20 quilos por planta, o que resulta em 4 toneladas a 5 toneladas por hectare. Atualmente, o valor da noz em casca é de R$ 10,00 por quilo, com o valor recebido pelo produtor rural acrescido conforme a qualidade do seu produto. A qualidade é determinada pela quantidade de amêndoas boas comercializáveis excluindo-se a casca e as nozes com defeitos, como imaturas, mofadas, entre outras.

A cadeia de macadâmia está bem estabelecida no Brasil, com cerca de vinte processadoras de noz. Três delas são grandes empresas, localizadas em São Paulo, Rio de Janeiro e Espírito Santo, e processam 80% da produção nacional.

É um produto de comercialização garantida, com grande demanda nos mercados internacional e nacional. Considerando a comercialização global de nozes e castanhas, a noz-macadâmia representa apenas 2% deste mercado, sendo a segunda de maior valor.

O grande desafio é produzir mais macadâmia para auferir as vastas oportunidades comerciais. Sem dúvida, é um produto excepcional em termos nutricionais e funcionais e que agrega grandes benefícios à saúde de quem dele se alimenta e o utiliza para fins cosméticos.

Para os produtores que ingressam no cultivo, existe a certeza de que estão investindo em um alimento com mercado consumidor garantido e excelentes preços. O Brasil possui condições de solo e clima para avançar na produção da noz e, por que não, se tornar um grande produtor e exportador de macadâmia. ■

CARACTERÍSTICAS DA NOZ-MACADÂMIA

A cultura chegou ao País na década de 1940, com plantios comerciais estabelecidos principalmente na década de 1980.

A árvore pode atingir até 15 metros de altura e produz durante cinquenta anos. Um fato que destaca ainda mais a sua condição de planta exótica é o surgimento de sua florada bem no inverno, entre junho e agosto. É nesse momento que os pomares de macadâmia se tornam únicos e exalam o perfume característico de suas flores. Seu fruto é composto de duas camadas: a primeira, mais interna, é denominada de carpelo; e a segunda, mais dura, é a casca, onde internamente se encontra a amêndoa. A colheita é efetuada sobre o solo, pois espera-se que as nozes caiam no chão, para, então, serem recolhidas.

A noz é consumida de várias formas: ao natural; como aperitivo, torrada e salgada, em composição com outras nozes e castanhas; recoberta com chocolate; em sorvetes; em biscoitos; em barras de cereais; em pães; em bolos, entre muitas outras utilidades na culinária. É utilizada, também, em cosméticos, como cremes, óleos corporais, perfumes, sabonetes, entre outros usos.

Possui ômega-3 e ômega-6 e é livre de colesterol e rica em gorduras monoinsaturadas, que diminuem o colesterol ruim (LDL) e aumentam o bom (HDL). Atua muito bem no controle da pressão arterial, além de reduzir os níveis de triglicerídeos. Por possuir alto nível de flavonoides, protege as células das ações dos radicais livres, atuando como antioxidante e anti-inflamatório, o que torna o seu óleo incomparável no controle do envelhecimento da pele e dos órgãos.