

INICIATIVA E NEGÓCIO PRÓPRIO EMPRESA ABRE CAMINHO PARA OS PEQUENOS E MÉDIOS CHOCOLATEIROS FABRICAREM SEU PRÓPRIO CHOCOLATE

Fabricante de máquinas aposta no mercado de chocolates finos

Instituto Jones dos Santos Neves
Biblioteca

Meller, instalada em São Torquato, vende equipamentos a partir de R\$ 215 mil para vários países

RITA BRIDI
rbridi@redgazeta.com.br

A segmentação do consumo orienta o mercado a criar nichos de produção, com linhas especiais a preços mais altos. São os chamados produtos finos. É assim com os vinhos, com os cafés e com os doces. O Espírito Santo já ocupa posição de destaque como produtor de cafés especiais. O próximo produto a entrar para a lista dos finos deve ser o cacau, destinado à fabricação dos chocolates especiais.

dos chocolates finos cada vez mais consumidos no mundo. Os equipamentos produzidos pela Meller, instalada no Bairro São Torquato, em Vila Velha, são vendidos no Brasil e em várias partes do mundo, explica o outro diretor da empresa Luciano França.

TECNOLOGIA. A Meller patenteou a tecnologia de processamento de chocolates de uma forma compacta. E os equipamentos beneficiam principalmente os pequenos e médios, que dependem das grandes indústrias para a compra do produto beneficiado. "Proporcionamos a possibilidade de o pequeno e médio chocolateiro fabricar seu próprio chocolate", destaca França.

Denominada Unidade Compacta de Processamento de Chocolate, a máquina voltada para os chocolateiros tem custo que varia entre R\$



NAS MÃOS. Luciano França: cacau de qualidade confere 50% do sabor do chocolate. FOTOS: GABRIEL LORDELLO

Agenda agrícola

Não deixe de ir

Simpósio Regional de Cafeicultores e 7ª Feira de Insumos

- Data: 31 de agosto a 2 de setembro
- Local: Carretão Show, em Muniz Freire
- Tel: (28) 3544-1273

XVII Exposição Agropecuária e III Feira de Agronegócios (Expocol)

- Data: 31 de agosto a 3 de setembro
- Local: Praça do Sol Poente, em Colatina
- Tel: (27) 7322-1056

Partindo do princípio de que o chocolateiro não tem o poder de formar 100% do sabor do chocolate, a atenção volta-se para o produtor. É ele, poucos sabem, quem faz 50% do sabor do chocolate, garante um dos diretores da Meller Equipamentos e Tecnologia, Flávio Abaurre. E foi com base nessa informação que a empresa decidiu produzir equipamentos voltados para os produtores e para os chocolateiros.

Os equipamentos permitem a produção do licor de cacau (massa) e do chocolate de alta qualidade para a produção

Unidade produz massa de cacau

Equipamento permite que produtores se reúnam em cooperativas e que reduzam custos

A produção de chocolates finos depende de matéria-prima, no caso do cacau, de alta qualidade. E essa ainda é a maior dificuldade das médias e pequenas indústrias, que não encontram, com facilidade, o produto no mercado. Na tentativa de disponibilizar o produto de qualidade para as indústrias, a Meller criou a Unidade Compacta de Processamento de Cacau.

A primeira unidade, em fase de conclusão, será instalada em Itamaraju, Sul da Bahia. O resultado é a produção de massa de cacau (a base para a produção de chocolates) de qualidade. "A massa de cacau é a grande responsável pelo sabor do chocolate", destaca o diretor da Meller, Flávio Abaurre.

215 mil e R\$ 3 milhões. O equipamento tem capacidade para processar um volume entre 50 quilos e 48 toneladas de chocolate por dia.

A indústria já produziu 23 equipamentos desses. No Brasil funcionam 16 deles. Os outros foram vendidos para empresas dos Estados Unidos (2), Alemanha (2), Inglaterra (2) e Uruguai (1). Com o equipamento, explica França, o chocolateiro pega a massa de cacau (as barras) e faz as misturas de outros ingredientes, como leite, açúcar e manteiga de cacau, e outros, de acordo com o chocolate que pretende fabricar.

A expectativa é obter bom resultado não só para as indústrias de chocolate, mas também para os produtores de cacau. Hoje o produtor comercializa as amêndoas pelo preço médio de R\$ 3,00 o quilo. Com o processamento (a amêndoa torrada e moída) o preço pode variar de R\$ 6,00 a R\$ 12,00, ou seja, até quatro vezes mais.

A máquina, segundo o diretor da indústria, Luciano França, possibilitará que os produtores se organizem em cooperativas, processem as amêndoas de cacau e agreguem valor à produção. Além do processamento das amêndoas, os produtores serão estimulados a plantar variedades especiais de cacau.

A unidade, que fica pronta em seis meses, custa R\$ 900 mil. A empresa tem capacidade para montar uma máquina por mês e já tem duas novas encomendas. "Queremos divulgar e difundir tecnologia e desmistificar a crença de que o produtor não pode produzir cacau de qualidade", destaca França.

PRODUÇÃO DE CACAU NO ES

Município	Área plantada (ha)	Área colhida (ha)	Produção (t)
Linhares	19.668	18.991	11.395
São Mateus	843	843	288
Colatina	301	298	201
João Neiva	198	164	98
Marilândia	132	114	77
Aracruz	83	83	50
Rio Bananal	97	83	124
Pancas	38	38	26
Nova Venécia	20	20	3
São Gabriel da Palha	16	16	10
Fundão	19	14	4
Anchieta	13	13	8
Guarapari	7	7	4
Ibiraçu	16	6	1
Alfredo Chaves	12	5	3
São Roque do Canaã	5	5	1
Água Doce do Norte	2	2	1
Iconha	4	2	1
Afonso Cláudio	2	-	-
Conceição da Barra	20	-	-
Governador Lindenberg	10	-	-
Laranja da Terra	11	-	-
Total	21.517	20.704	12.295

Produção de 2005 - Fonte: IBGE



PRODUÇÃO. A Meller fabrica a Unidade Compacta de Processamento de Chocolate

Encontro de Produtores de Café

- Data: 1º de setembro
- Local: Auditório da Secretaria Municipal de Educação, em Pancas
- Tel: (27) 3726-1208

Comemoração dos 15 anos do Programa Produtor Florestal

- Data: 1º de setembro
- Local: Centro de Eventos Floriano Varejão, em Carapina, Serra
- Tel: (27) 3270-2023

Curso de Pintura

- 1º e 2 de setembro
- Local: Córrego Beira Rio, em Vila Pavão
- Tel: (27) 3753-1032 e 3753-1157

Curso sobre Massas

- Data: 3 de setembro
- Local: Córrego Alto Pancas, Comunidade Rural, em Pancas
- Tel: (27) 3726-1208

Curso sobre Desidratação de Frutas e Vegetais

- De 4 a 6 de setembro
- Local: Unidade Didática de Processamento de Alimentos, em São Mateus
- Tel: (27) 3773-5276

Reunião Técnica sobre Apicultura

- Data: 5 de setembro
- Local: Unidade de Treinamento do Pronaf, em Vila Pavão
- Tel: (27) 3753.1032 ou 3753.1157

17ª Exposição Agropecuária de Aracruz

- De 5 a 10 de setembro
- Local: Centro de Eventos Rubens Pimentel, em Aracruz
- Tel: (27) 3337-6222 ou 3256-1307