

Wanderley Pozzembom



Bibi decidiu investir em frutas tropicais desidratadas e hoje exporta 53% de sua produção para a Alemanha

Frutas desidratadas, lucro certo

O israelense Roy Bibi chegou ao Brasil em 1984 e decidiu investir na produção de frutas tropicais desidratadas para aproveitar 20% de sua produção de mangas, que se perdiam rapidamente.

Foram necessários nove anos de pesquisa da tecnologia ideal para desidratar as frutas mantendo seu sabor e coloração naturais, sem uso de conservantes químicos, para que a sua empresa, a Frunat, conquistasse o exigente mercado europeu.

Na próxima semana Roy recebe o troféu internacional de alimentação na feira de alimentos em Colônia, na Alemanha.

“É um prêmio muito importante e mostra o reconhecimento do nosso trabalho. Esse troféu já foi ganho por grandes empresas como a Bauducco e a Chocolates Garo-

to”, comemora o empresário.

Roy Bibi vai aproveitar a viagem para fazer novos contatos na Alemanha e tentar fechar a negociação com a empresa Müsli, que está interessada em adquirir produtos da Frunat para a fabricação de granola.

Exportação — “Hoje, 53% de uma tonelada de frutas que produzimos diariamente vai para a Alemanha e a idéia é aumentar esse mercado”, informa Roy Bibi.

Todo mês, a Frunat exporta mais de dez toneladas de manga, abacaxi, papaia e goiaba para a Alemanha, Itália e Inglaterra.

O restante da produção é vendido a distribuidoras de alimentos de São Paulo e panificadoras e lojas de produtos naturais da cidade.

A tendência, segundo o empre-

sário, é de que o mercado se amplie e até o final do mês a rede de supermercados Makro estará distribuindo nas suas 26 lojas os produtos da Frunat.

Processo — Roy Bibi não patenteou seu processo de desidratação de frutas e afirma que ele é único no mundo.

Guardado a sete chaves o processo consiste em tirar 70% a 80% do líquido das frutas mecanicamente.

Ao contrário dos processos tradicionais, nos quais são utilizadas estufas, depois da desidratação mecânica a fruta é colocada em túneis de secagem a vapor.

“Além de manter as características naturais da fruta, sem precisar de corantes, esse método reduz em quatro vezes o tempo normal de secagem”, conclui. (MM)