

O arroz que é amigo da MULHER MODERNA

Parboilizado é o futuro do cereal mais consumido na mesa do brasileiro

O arroz, principal produto da cadeia produtiva cachoeirense, também sente com força os efeitos negativos da desvalorização do dólar e da elevada carga tributária. Este cenário, porém, não impediu que um dos maiores empresários do setor de beneficiamento de arroz no Brasil, Alfredo Treichel, resolvesse novamente arriscar e ampliar a produção de arroz parboilizado. “Eu gosto é de investir no momento de crise”, declara o proprietário do Engenho Treichel, uma das maiores indústrias do setor orizícola do estado.

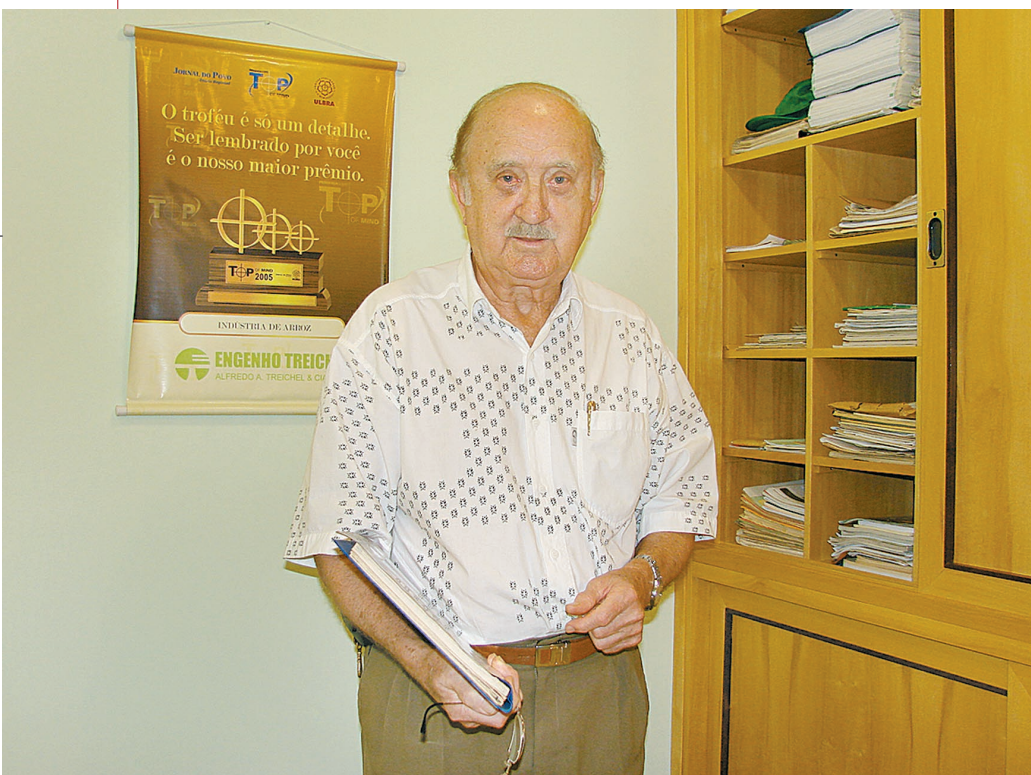
Para continuar crescendo em meio

O produto foi ganhando espaço no mercado e na mesa do consumidor por oferecer algumas vantagens em relação ao arroz convencional. Treichel chegou a lembrar que o movimento feminista, que vem ajudando a mulher a alcançar conquistas importantes, especialmente no mercado de trabalho, acabou abrindo mercado ao produto mais elaborado. Treichel teria todos os motivos do mundo para detonar as feministas, pois com a mulher fora de casa, mostram as estatísticas, o número médio de refeições domésticas no país vem caindo e, conseqüentemente, o consumo de produtos típicos do prato do brasileiro, como o arroz.

O empresário explica que a mulher que trabalha chega em casa à noite e, geralmente, não vai para a beira do fogão. Portanto o jantar, que antes fazia parte do cardápio diário da família, acabou sendo substituído por alimentos alternativos, geralmente lanches. Para tentar recuperar o terreno perdido, explica o dono do Engenho Treichel, a saída é tornar o arroz um produto menos perecível. “O parboilizado atende as necessidades da mulher moderna, pois o arroz que sobra do almoço pode ser consumido na janta como se tivesse sido feito na hora”, detalhou.

Para atender a um mercado que se torna cada vez mais interessante, o Engenho Treichel decidiu ampliar até 2008 sua capacidade de produção de parboilizado. Com os novos equipamentos adquiridos pela indústria, a produção passará de cinco toneladas/hora para oito toneladas/hora. Mesmo com o cenário desfavorável, Treichel não quer perder tempo para conquistar essa fatia de mercado, que pode fazer a diferença no futuro, que tende a ser mais promissor que o presente, profetiza o empresário do arroz parboilizado.

Para dotar a indústria com novos equipamentos, capazes de aumentar a produção diária de arroz parboilizado, o Engenho Treichel fez um investimento superior a meio milhão de reais. Foram adquiridos um secador leitofluidizado (que seca o grão de forma mais uniforme, conferindo-lhe uma coloração padronizada), um novo autoclave e mais um conjunto de secadores contínuos.



“Eu gosto é de investir justamente nos momentos de crise”, ensina o empresário Alfredo Treichel

à crise, Treichel decidiu investir numa fatia de mercado que ainda tem muito potencial, pois a oferta de arroz parboilizado não chega a atender a demanda nacional, que vem crescendo rapidamente. De acordo com Treichel, 25% do arroz consumido no país já é de parboilizado. “Quando eu decidi apostar nesse filão me chamaram de louco”, recorda o empresário, idealizador da Associação Brasileira da Indústria do Arroz Parboilizado (Abiap).