

## PESQUISA

Por se desenvolver em touceiras, os açaizais nativos da Amazônia possuem uma grande capacidade natural de regeneração, devido à grande quantidade de sementes e perfilhos (mudas) localizadas na própria touceira. No entanto, a forma como a espécie vem sendo explorada para a produção do palmito tem ocasionado, em algumas áreas, a sua degradação e a redução da oferta de frutos.

A Embrapa Amazônia Oriental vem realizando pesquisas que buscam conciliar as atividades palmiteira e de produção de frutos com a conservação da espécie, através da domesticação e do manejo dos açaizais nativos.

O manejo de açaizais nativos permite um aumento qualitativo da produtividade por hectare com baixo impacto ambiental, através do desbaste racional das touceiras e brotações e da seleção das plantas mais adequadas para a produção de frutos, para a extração do palmito e para o preparo de sementes. Já a domesticação, que também pode ser utilizada dentro da área de manejo, visa o plantio racional do açazeiro.

Em termos de rentabilidade, o manejo para produção de frutos mostrou ser o mais viável, sendo cinco vezes superior em relação à extração de palmito em áreas não-manejadas.

A Embrapa Amazônia Oriental desenvolve também estudos na área de tecnologia de alimentos visando criar alternativas para o uso do açaí. Essas pesquisas comprovam a potencialidade desta fruta como corante natural. De coloração vermelha, os corantes de açaí podem substituir os sintéticos e são indicados para a produção de alimentos que sejam manipulados em uma temperatura de até 130°C, tais como gelatinas, sorvetes, sucos, geléias etc.

**Manejo de Açaí:** Pesquisador Osmar Lameira - Área de Produção Vegetal

**Corantes:** Pesquisadora Fátima Ribeiro de Nazaré - Área de Agroindústria



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Vinculada ao Ministério da Agricultura e do Abastecimento

Embrapa Amazônia Oriental

Travessa Dr. Enéas Pinheiro, s/n - Caixa Postal, 48

CEP: 66.095-100 - Belém - Pará - Fone: 246-6333

Assessoria de Comunicação Social - ACS - Telefax: (091) 266-2847

**Errata: Onde se lê pesquisador Osmar Lameira**

**Leia-se**

**Pesquisador OSCAR NOGUEIRA**



# Açaí



## DO VINHO AO PALMITO SEMPRE MANEJANDO PARA NÃO FALTAR



Maio/98

## AÇAIZEIRO

Palmeira nativa da Amazônia, o açaizeiro (*Euterpe oleracea Mart.*) tem uma grande importância cultural, econômica e social na região Norte, principalmente no Estado do Pará. Além de ser a principal fonte de matéria-prima para a agroindústria de palmito, o açaizeiro destaca-se entre os diversos recursos biológicos da Amazônia pela sua abundância e por produzir um importante alimento para as populações locais: o açaí, fruto de cor arroxeada do qual se extrai o bastante apreciado "vinho ou suco de açaí".

É encontrado principalmente ao longo dos rios e igarapés, baixadas e áreas muito úmidas, sob forma de verdadeiros maciços naturais, chamados açaizais. Distribui-se no Brasil pelos Estados do Pará, Amapá, Maranhão e Amazonas, sendo também encontrado na Guiana, Guiana Francesa, Suriname, Trinidad e Tobago e Venezuela.

Nas áreas de ocorrência natural dos açaizeiros, além dos frutos e do palmito, os habitantes utilizam praticamente todas as partes da planta para as mais diversas finalidades. As folhas são usadas na cobertura e parede de casas; os troncos são utilizados na confecção de casas, pontes e cercas; os cachos servem como vassoura; as raízes como vermífugos; os caroços como adubo. O tronco tem potencialidade ainda para a fabricação de papel e celulose e, os frutos, para corantes.

O açaizeiro tem despertado grande interesse por possibilitar a exploração sustentável e por se adaptar facilmente às condições de solos úmidos, tornando-se assim uma alternativa de cultivo para essas áreas.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

O fato de se apresentar em touceiras, ou seja em grupo, é a principal característica do açaizeiro, o que facilita a sua reprodução e regeneração. O tronco, denominado de estipe, é cilíndrico, anelado e sem ramificações, podendo alcançar até 30 m de comprimento, enquanto que as folhas, quando adultas, chegam a atingir 2 m de comprimento.

Existem dois tipos de açaizeiros: o roxo, que produz frutos escuros, e o branco, com frutos verdes. A sua floração é mais intensa no período de fevereiro a junho, enquanto que a frutificação ocorre no período de menor intensidade de chuvas, ou seja, entre os meses de junho e dezembro. Cada palmeira produz de seis a oito cachos por ano.

## PALMITO

A partir da década de 60, o açaizeiro passou a ser a principal alternativa para a produção de palmito, substituindo a quase extinta palmeira juçara (*Euterpe edulis Mart.*), nativa da Mata Atlântica. Atualmente, é a maior fonte supridora de matéria-prima para a indústria de palmito no Brasil, sendo responsável por 80% desta produção.

O palmito encontra-se localizado na extremidade superior do tronco do açaizeiro e se apresenta envolvido pelas bainhas das folhas, cuja extração provoca a morte da planta. Uma palmeira adulta apresenta geralmente uma vara de palmito de um metro de comprimento, pesando, em média, quatro quilos.

## AÇAÍ

O fruto do açaí é um pequeno coco de onde é extraído, por maceração, o tradicional vinho de açaí, que possui um grande mercado em toda a região amazônica. Só em Belém o consumo diário deste suco está estimado entre 120 mil a 180 mil litros durante o período de safra. Cerca de 120 toneladas de suco congelado são exportadas por mês para outros estados brasileiros como Rio de Janeiro, São Paulo e Brasília.

O açaí é um alimento altamente energético, rico em fibras, proteínas e em nutrientes, como o ferro, potássio, cálcio e vitaminas E e B1, o que faz deste produto um alimento bastante completo:

- Com elevado valor calórico, apresenta 2,37% de teor de proteína e 5,96% de gordura.
- Possui um valor energético duas vezes superior ao do leite. Sua gordura é melhor que a do leite que, por ser de origem animal, é altamente saturada.
- Possui um elevado teor de pigmentos antocianinas, que facilitam a circulação do sangue, evitando assim problemas cardiovasculares.
- As suas fibras aceleram o trânsito intestinal, diminuindo a possibilidade de câncer do cólon.
- É um dos alimentos mais ricos em ferro. No entanto, por ser de origem vegetal, este ferro é pouco absorvido pelo ser humano.

### Nutrientes do suco de açaí

Proteína	Gordura	Fibra	Potássio	Cálcio	Fósforo	Ferro	Vit B1	Vit E
13%	48%	34%	932mg	286mg	124mg	1,5mg	0,25mg	45mg