

Agro foco

Revista de Agropecuária da Embrapa Amazônia Oriental - Ano II - nº 5 - ago. 2016



Entrevista

Marco Antônio Tomasoni, professor da
Universidade Federal da Bahia

Temas desta edição

Microalgas amazônicas

Búfalo

Inseminação

Açaí

Invasões biológicas

Café

Napt Belém-Brasília

Campo Experimental de Paragominas

Açaí: distância de transporte do fruto e qualidade da bebida

ENTRE OS PRODUTOS DA AGROPECUÁRIA PARAENSE, O AÇAÍ ESTÁ ENTRE OS QUE MOVIMENTAM MAIS RECURSOS NA ÁREA METROPOLITANA DE BELÉM. OS DADOS SOBRE PRODUÇÃO E PREÇO DOS FRUTOS SÃO OBTIDOS NOS PONTOS DE DESEMBARQUE, PRINCIPALMENTE NA FEIRA DO VER-O-PESO, EM BELÉM, JÁ O PREÇO DA BEBIDA VARIA COM A LOCALIZAÇÃO DA BATEDEIRA.

O açazeiro (*Euterpe oleracea*, Mart.) é uma palmeira que ocorre naturalmente nas áreas de várzea do estuário amazônico e nas áreas úmidas em floresta de terra firme, chamadas popularmente de grotas, baixão ou baixo. Ela produz frutos tradicionalmente usados pelos nativos do estado para o preparo da bebida chamada açaí.

A bebida açaí tradicionalmente faz parte da dieta dos paraenses da região metropolitana de Belém e dos ribeirinhos das áreas onde ocorre a palmeira açaí no Estado do Pará. Como o aumento da produção de frutos não acompanhou o aumento da população e, além disso, como parte dessa produção vem sendo exportada para outros estados e para o exterior, o preço dos frutos tem aumentado anualmente. No período de entressafra, a situação fica pior, pois o preço fica muito alto e a qualidade da bebida, muitas das vezes, não é boa.

Entre os produtos da agropecuária paraense, a bebida açaí está entre os que movimentam mais recursos na área metropolitana de Belém. No Estado do Pará, são quase 2 bilhões de reais anualmente. De acordo com o IBGE (2015), a produção de frutos de açaí no Estado do Pará foi superior a 1 milhão de toneladas. De acordo com profissionais da área, em 2015, foram

comercializados em torno de 600 mil toneladas de frutos. Em média 2,3 kg de frutos proporcionam 1 L de açaí do tipo médio, resultando numa produção anual de mais de 250 milhões de litros de açaí. Se vendidos ao preço de R\$ 8,00, chega-se ao valor de R\$ 2.000.000.000,00 movimentados anualmente.

Mais de 80% dos frutos de açaí que circulam na área metropolitana de Belém fazem parte da economia informal da capital paraense. Os dados sobre produção e preço dos frutos são obtidos nos pontos de desembarque, principalmente na Feira do Ver-o-peso, em Belém. O preço da bebida varia com a localização da bateadeira: as dos bairros mais nobres são as que praticam os preços mais elevados. Em 2015, no segundo semestre, período de safra, era possível encontrar açaí do tipo médio a R\$ 6,00 nas periferias mais humildes, chegando a ultrapassar o valor de R\$ 12,00 nos bairros mais nobres. A diferença está na higiene do processo de despulpamento, que nas bateadeiras dos locais mais nobres é feito em ambiente fechado e com central de ar; o salão é todo azulejado internamente e os batedores usam roupa branca, luvas, touca e máscara cirúrgica. Muitas aplicam o processo de branqueamento, que consiste num choque térmico no qual os frutos são colocados em água a 80 °C durante 10 segundos.

O branqueamento é uma operação de higienização dos frutos de açaí muito importante, pois, além de evitar uma série de possíveis indisposições intestinais, é a maneira segura de evitar a contaminação pelo *Trypanosoma cruzi*, microrganismo que causa a doença de Chagas, transmitido por insetos, sendo o mais conhecido o de nome "barbeiro".

Na região metropolitana de Belém quase cinco mil bateadeiras despulpam os frutos de açaí para preparar a bebida que irá atender a demanda dos consumidores. Se considerarmos que cada bateadeira funciona durante 300 dias no ano e bate, em média, três sacas de 56 kg (12 latas) por dia, chega-se a 250 mil toneladas de frutos de açaí. Se acrescentarmos o açaí exportado para outros estados do Brasil e exterior e mais o que é consumido nos demais municípios paraenses, podemos considerar que anualmente são processadas em torno de 600 mil toneladas de frutos de açaí no estado do Pará. Embora resultem de cálculos simples, regra de três, a quantidade exata não será muito diferente da apontada, mesmo que cálculos e pesquisas mais precisos sejam aplicados.

A distância percorrida pelo fruto de açaí, durante seu transporte desde as áreas de produção nativa até os pontos de processamento, seu acondicionamento e o ponto de maturação, são os fatores que irão determinar a qualidade da bebida. Os ribeirinhos conseguem ver a palmeira e seus frutos da janela de suas casas e sabem quando está maduro. O processo tradicional de colheita e processamento básico envolve: ir até a palmeira, coletar o cacho, debulhar, lavar, colocar na água morna e despulpar (manualmente ou mecanicamente). Quanto menor o tempo entre a coleta e o preparo melhor será a qualidade da bebida. É possível fazer tudo em uma hora. A grande maioria dos ribeirinhos e a população urbana paraense que a consome com frequência sabem disso.

Nos açazais nativos das ilhas e rios próximos à cidade de Belém, cerca de 80% das palmeiras produzem seus

Ronaldo Rosa





Ronaldo Rosa

▶ frutos no segundo semestre do ano (período de pouca chuva). Como a oferta de frutos é grande, os preços baixam e o consumo se torna acessível às pessoas de várias classes sociais da capital paraense, além de um excedente para exportação para outros estados brasileiros e para o exterior. Ao contrário do que ocorre no primeiro semestre, quando poucos conseguem ter acesso à bebida em razão do elevado preço que alcança, por ser o período de entressafra.

No primeiro semestre (período das chuvas), a oferta de frutos de açaí é baixa e, além de frutos de açazais próximos a Belém, chegam frutos vindos de Afuá, Chaves e Gurupá (braço norte do Rio Amazonas), do Estado do Amapá e de municípios paraenses do sudoeste, como Novo Repartimento, Pacajás e Itupiranga, por exemplo. Nesses locais, cerca de 80% dos frutos são produzidos no primeiro semestre e, mesmo distantes, se constituem em importantes fornecedores de frutos de açaí para os consumidores de Belém.

Enquanto no segundo semestre o litro do açaí tipo médio chegou a ser oferecido por menos de R\$ 6,00, no primeiro semestre do ano o preço do litro do tipo médio chegou a R\$ 20,00. A queda de produção e aumento de preços observados no primeiro

semestre têm levado a maioria das empresas que exportam polpa de açaí a demitir os empregados e paralisar a produção, para retornar no início do segundo semestre.

Os frutos de açaí coletados no Estado do Amapá chegam a viajar de embarcações por mais de 48 horas até chegar às despulpadoras (batedeiras) em Belém. Na maioria dos casos, a conservação é feita em condições artesanais, como a arrumação das basquetas (caixas de plástico) com frutos sobre camadas de gelo. Alguns frutos coletados nos municípios paraenses que produzem no primeiro semestre, embora viagem um número de horas bem menor, chegam até a despulpadoras em condições inferiores aos trazidos do Amapá, em razão de não receberem tratamento adequado durante as operações de pós-colheita e de serem acondicionados de forma inconveniente durante o transporte.

Após coletados, os frutos de açaí devem ser debulhados sobre uma lona, de preferência no final da tarde, acondicionados em caixas de plástico (basquetas) e transportados ao abrigo do sol. No caso de longas distâncias, a viagem deverá ser iniciada durante a madrugada. Considerando os preços pagos pela lata de 14 kg de frutos no Ver-o-peso no período de entressafra, o transporte sob refrigeração, mesmo de custo alto, deveria ser considerado. De acordo com informações obtidas de produtores e de processadores, em 2015, no período de entressafra de Belém, primeiro semestre, o preço da lata ultrapassou R\$ 100,00. No segundo semestre oscilou entre as médias de R\$ 20,00 a R\$ 30,00.

A oferta de frutos de açaí no primeiro semestre poderá aumentar em curto prazo no Estado do Pará, se técnicas de manejo sustentável forem adotadas nos açazais nativos dos municípios que produzem nesse período e a qualidade dos frutos poderá melhorar de imediato se as operações de pós-colheita e acondicionamento durante o transporte forem adequadas.

As sugestões são totalmente factíveis, pois, com exceção do transporte sob refrigeração, não requerem investimentos em equipamentos nem insumos, mas apenas mudanças nas operações atualmente adotadas, além de poderem gerar ótimas taxas de retorno econômico aos produtores e grande satisfação aos consumidores urbanos da área metropolitana de Belém, que poderá saborear uma bebida de melhor qualidade.

Outra maneira de aumentar a oferta de frutos de açaí no primeiro semestre é o incremento do plantio de açaí irrigado em terra firme. A necessidade de uso de tecnologias adequadas de cultivo, como plantio ordenado, irrigação e aplicação fracionada e permanente de nutrientes, tem limitado a expansão dos açazais cultivados em terra firme. ■



Ronaldo Rosa