

SPID 10987

Agronline.com.br - o site da agropecuária

---

**EMBRAPA ESTÁ DESENVOLVENDO EQUIPAMENTO PARA COLHEITA DO AÇAÍ.**

---

RICARDO YASSUSHI INAMASU  
Pesquisador - EMBRAPA/CNPDIA

Recentemente Gerald Thomas escreveu para um caderno especial da Folha de São Paulo sobre Açaí: "Produto típico do Pará ganha espaço nas lojas e cafés da cidade norte-americana" e comenta como os americanos estão consumindo o fruto com criatividade. Fiquei pensando no "smoothies" de açaí. Já tive oportunidade de provar de morango. Juntam-se leite, creme, sorvete e frutos em compotas tudo batido suavemente, saindo um creme gelado para tomar com canudo. De açaí, realmente deve ser fantástico, ainda mais com poderes antioxidantes.

Como um pesquisador paulista, fiquei pensando em como esse artigo deve estar repercutindo no Pará. No final do ano passado, tive oportunidade de visitar uma produção de açaí. Muitos, fora da região da Amazônia, provavelmente não conhecem como é a colheita desse fruto, nem como ela é. O pé de açaí é uma palmeira e nasce em touceira de cinco a seis perfilho, alcançando impressionantes 15 metros de altura em áreas alagáveis. E o que impressiona mais ainda é com o diâmetro do tronco de 25 cm que é muito fino em relação a essa altura. Se não fosse uma palmácea com suas folhas típicas de coqueiro, lembraria bambu. O fruto nasce em cacho, que forçando um pouco lembra cacho de coquinhos, mas ao invés dos coquinhos amarelos, são pretos. É da polpa desses frutos que é feito os famosos doces, sucos, sorvetes e "smoothies". Bom. Como uma boa palmácea, ela produz o cacho um pouco abaixo das folhas, quase no topo. O cacho não pode ser derrubado ao chão, pois perderia rapidamente propriedades importantes entre elas a de antioxidante. Para colher o cacho sem danificar, o colhedor sobe o pé até o cacho, corta com facão e retorna com o cacho na mão. Essa operação é um espetáculo de malabarismo. O colhedor repete esse ato perto de duzentas vezes ao dia. Como um bom malabarista, é treinado desde a infância. Seria um show se essa operação não fosse perigosa.

O açaí era um produto de consumo local, para as populações ribeirinhas, onde nativos misturavam o açaí com farinha de mandioca com peixe. O treinamento dos colhedores acontece naturalmente. Com a descoberta do açaí pelos grandes centros consumidores de novidades, a venda desse produto aumentou significativamente, com crescimento próximo de 30% ao ano. Apesar de recente, há plantação de açaí cultivado e irrigado economicamente viável, ou seja, dando lucro ao produtor. O grande gargalo desse sistema é justamente o colhedor. Não há colhedor, pois em locais que não dava açaí não há "nativos" com perícia na colheita. Para não comprometer a expansão da cultura, pesquisadores da Embrapa Amazônia Oriental com pesquisadores da Embrapa Instrumentação Agropecuária pensou em construir equipamentos simples para auxiliar na colheita. O equipamento batizado de "traz cacho" é uma espécie de podadora com cesto móvel, cuja função é de trazer o cacho após o corte pelo cesto sem inclinar a podadora. O equipamento foi testado em junho desse ano. Obtivemos aprovação de

Da S

produtores com um "muito bom" com brilho nos olhos e muitos palpites para melhorar. É gratificante saber o quanto nossos conhecimentos podem ajudar às populações de regiões e áreas tão distantes como é a Amazônia. Vale aqui fazer uma pausa e generalizar e observar o quanto o nível de adoção da tecnologia ainda é primário nas cadeias de produtos tipicamente tropical como a de Castanha de Caju, mas esse assunto fica para um próximo artigo. Quando provar o "smooth" de açaí, tomarei pensando que haverá muito outros que poderão provar e tomar o nosso açaí.

Quadro:

Traz cacho é um instrumento para colheita de cachos de açaí desenvolvido pela Embrapa Amazônia Oriental e Embrapa Instrumentação Agropecuária. Consiste de uma vara que pode ser de alumínio, com aproximadamente até 12 metros de comprimento, contendo na sua extremidade superior uma lâmina, para o corte do cacho; um recipiente, para a deposição do cacho e uma roldana, permitindo a descida e a exploração intensa e racionalizada, dando maior segurança ao colhedor, pois dispensa a necessidade de escalar o açaizeiro. Tal instrumento também pode ser utilizado na colheita de frutos que se localizam em árvores muito altas que exige a sua escalada para colheita.

---

#### COMO CITAR ESTE ARTIGO

**Embrapa está desenvolvendo equipamento para colheita do açaí..**

Agronline.com.br. Disponível em: <<http://www.agronline.com.br/artigos/artigo.php?id=359>>. Acesso em: 14 de dezembro de 2007.

---