



Procedimentos para Ampliar a Conservabilidade de Palmito de Pupunheira Até o Momento de Processamento

Gilberto Ken-Iti Yokomizo

Introdução

A pupunheira (*Bactris gasipaes* H. B. K.) é classificada botanicamente como sendo uma planta monóica, perene, pertencente a ordem Arecales (Mora Urpi, 1992). O palmito é formado por um conjunto de folhas imaturas, envoltas pelas bainhas das folhas mais velhas (Ferreira et. al., 1976), sendo o Brasil o maior produtor, exportador e consumidor de palmito do mundo, atingindo um consumo de 100 mil toneladas/ano, que se baseia principalmente na extração de palmáceas nativas de espécies do gênero *Euterpe*

como a juçara (*Euterpe edulis*) e o açaí (*E. oleracea*), apesar de poder ser extraído de grande número de gêneros e espécies de palmeiras.

Existe um crescente interesse pela pupunheira devido às suas múltiplas possibilidades de uso, com os frutos sendo o principal produto na região Norte do País, apresentando-se como drupas com mesocarpo carnoso, sendo a farinha obtida empregada na fabricação de pães, bolos e em rações para animais. O palmito, considerado o produto mais

Eng. Agr., Dr. Pesquisador da Embrapa Amapá, Rodovia Juscelino Kubitschek, km 05,
CEP-68.903-000, Macapá – AP, sac@cpafap.embrapa.br

nobre, é muito apreciado pela sua textura tenra, com baixa fibrosidade, sabor suave e agradável, assim como pelo baixo teor de calorias, sendo muito apreciado e com potencial alto de comercialização nos mercados consumidores nacionais e estrangeiros (Bovi, 1993).

O potencial da pupunheira em fornecer matéria prima para o processamento de palmito, em substituição às espécies mais utilizadas pelas indústrias de palmito, a juçara (*Euterpe edulis*) e o açaí (*Euterpe oleracea*), deve ser avaliado, porque o extrativismo nessas espécies é realizado sem qualquer sistema de manejo. Além disso, a pupunheira apresenta em relação ao açaí e juçara, maiores precocidade, e rusticidade, alto perfilhamento, melhor qualidade do palmito (palatabilidade, maciez e pouca fibrosidade) e por não sofrer escurecimento (oxidação) após o corte (Tonet et al., 1999; Chaimsohn, 2001).

Um fator importante a ser observado é a tempo de espera do palmito extraído no campo até o processamento final, sendo que a pupunheira apresenta naturalmente uma maior conservabilidade em relação as outras duas principais espécies exploradas, não escurecendo após o corte, porém devem ser envidados esforços visando identificar procedimentos que possam elevar este tempo, permitindo ao pequeno agricultor a garantia de obtenção de produtos com alta qualidade, contornando pequenos empecilhos que naturalmente podem ocorrer logo após o corte dos palmitos, atrasando o processamento e com isso deteriorando o palmito cortado. Deste modo este comunicado tem o objetivo de apresentar procedimentos simples que podem aumentar em alguns dias o tempo de conservação do palmito de pupunha. Estes procedimentos são simples e

apresentados pela primeira vez, visando aumentar a chance de obtenção de lucros pelos pequenos agricultores.

Justificativas

As justificativas para processamento de palmito de pupunha pelos pequenos agricultores em suas propriedades são:

- ✓ Conservação do produto processado a longo prazo, permitindo estocar recursos econômicos necessários em períodos de entre safra;
- ✓ Uniformização da qualidade, através de seleção das melhores plantas fornecedoras de matérias primas;
- ✓ Agregação de valor, em função da verticalização, aumentando a rentabilidade da exploração;
- ✓ Viabiliza o armazenamento em pequena escala, até atingir quantidades comerciais, a serem encaminhadas para os mercados.
- ✓ Reserva de fonte de alimentação possível de conservação em condições ambientais disponível em momentos de necessidade

Momento adequado para o corte dos palmitos

O momento adequado para a retirada dos palmitos do campo pode variar muito, mas geralmente é realizado quando as estipes apresentarem no mínimo 9 cm no diâmetro da parte basal onde começa o palmito (ponto de inserção da primeira folha), e quando a planta estiver com cerca de 1,80m de altura. Realizar o corte na época chuvosa de modo a obter maior peso de palmito e garantindo a recuperação da planta com o desenvolvimento dos perfilhos. Não ultrapassar três anos de idade no primeiro corte e nem dois nos cortes seguintes para que o palmito não tenha dimensões exageradas e pouco aceitas pelo consumidor.

Procedimentos no campo para retirada dos palmitos

Retirar com auxílio de terçado a parte contendo o palmito do estipe (caule) compreendida entre a inserção da primeira folha e a parte apical da planta, retirando as bainhas das folhas que envolvem o palmito, deixando duas a três para proteger contra eventuais danos no transporte, carregamento e descarregamento.

Não molhar o palmito após o corte, para evitar o apodrecimento rápido, sendo conveniente a instalação de estruturas semelhantes a cabanas de lona para o acondicionamento temporário, visando proteção contra chuvas. No transporte em veículos cobrir com lona para evitar molhar os palmitos com chuvas imprevistas durante o deslocamento até o local de armazenamento e processamento do palmito.

Armazenamento do Palmito

O palmito de pupunha apresenta como vantagem um maior tempo de conservação em condições de armazenamento que os extraídos do açai e da juçara. Para ampliar ainda mais este período, deve-se armazenar os estipes com suas bainhas protetoras em ambiente seco e frio, visando evitar o desenvolvimento de fungos que degradam os tecidos tenros do palmito. Tem se observado que nas condições em que se empregam o ar condicionado, nas salas, com temperaturas próximas de 20°C, tem se conseguido sete dias de ótima conservabilidade do produto, desde que não tenham ficado expostos a chuvas durante a colheita no campo e transporte.

Um fato importante e simples, mas que não tem sido observado nas indústrias de

processamento e que pode aumentar o tempo de conservação do palmito é seu armazenamento sobre estrados de madeira (Fig.1), a fim de evitar o acúmulo

de umidade entre os estipes empilhados, evitar também de encostar na parede no momento de se fazer as pilhas, estes simples procedimentos foram constatados nas etapas de processamento realizados no laboratório da Embrapa Amapá e discutido com o profissional responsável pela manufatura do palmito.

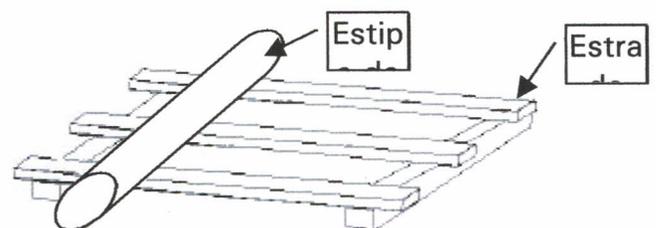


Figura 1. Estrado para estocagem dos palmitos

Importante observar

- ✓ Realizar as etapas o mais rapidamente possível, para evitar degradação e contaminações;
- ✓ Evitar o mínimo possível a movimentação do material;
- ✓ Realizar o processamento com a máxima higiene, tanto dos materiais e equipamentos empregados como tanto das pessoas envolvidas;
- ✓ Realizar os procedimentos sistematicamente, aumentando a eficiência e o controle sobre a qualidade do produto final;
- ✓ Ao consumir o produto verificar as condições do vidro (estufamento, cor estranha no palmito, ausência de vácuo no vidro)
- ✓ Após aberto o vidro consumir preferencialmente no mesmo dia todo o conteúdo.

Bibliografia

BOVI, M.L.A.; GODOY JÚNIOR, G.; CAMARGO, S.B.; SPIERING, S.H. Caracteres indiretos na seleção de pupunheiras inermes (*Bactris gasipaes* H.B.K.) para palmito. In: MORA URPI, J.; SZOTT, L.T.; MURILLO, M.; PATIÑO, V.M. (Eds.) **Anais do 4º Congresso Internacional sobre Biologia, Agronomia e Industrialización del Pijuayo**, Iquitos, 1991. Univers. Costa Rica: São José, p.163-176. 1993. (obs. A instituição publicadora foi a Universidade da Costa Rica).

CHAIMSOHN, F.P. Cultivo de pupunha para palmito. Importância, mercado e aspectos biológicos e agrônômicos. In: **Curso Sobre Cultivo e Processamento de Palmito de Pupunha**, 2001, Umuarama e Morretes. Londrina: Instituto Agrônômico do Paraná, 2001. p.4-19 (Circular Técnica, 117).

MORA-URPI, J. Pejibaye (*Bactris gasipaes*). In: HERNANDEZ BERMEJO, J.E.; LEON, J., ed. **Cultivos marginados: outra perspectiva de 1942**. Roma: FAO, 1992. p.209-219.

TONET, R.M.; FERREIRA, L.S.G., OTOBONI, J.L.M. **A cultura da pupunha**. Campinas: Coordenadoria de Assistência Técnica Integral, 1999. 44p. (CATI, Boletim Técnico, 237).

Comunicado Técnico, 98

Exemplares desta edição podem ser adquiridos na:

Embrapa Amapá

Endereço: Rodovia Juscelino

Kubitschek, km 05,

CEP-68.903-000,

Caixa Postal 10, CEP-68.906-970,

Macapá, AP

Fone: (96) 241-1551

Fax: (96) 241-1480

E-mail: sac@cpafap.embrapa.br

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO



1ª Edição

1ª Impressão 2003: tiragem 350 exemplares

Comitê de Publicações

Presidente: Gilberto Ken-Iti Yokomizo

Secretária: Solange Maria de Oliveira Chaves Moura

Normalização: Maria Goretti Gurgel Praxedes

Membros: Antônio Cláudio Almeida de Carvalho, Marcio Costa Rodrigues, Raimundo Pinheiro Lopes Filho, Ricardo Adaime da Silva, Valéria Saldanha Bezerra.

Expediente

Supervisor Editorial: : Gilberto Ken-Iti Yokomizo

Revisão de texto: Elisabete da Silva Ramos

Editoração: Otto Castro Filho