



Amazônia Oriental  
Ministério da Agricultura e do Abastecimento  
Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, Caixa Postal 48,  
Fax (91) 276-9845, Fone: (91) 299-4544,  
CEP 66095-100 e-mail: cpatu@cpatu.embrapa.br

## COMUNICADO TÉCNICO

Comun. téc. Nº 39, Dezembro/2000, p.1-4

### ESTUDO COMPARATIVO DA QUALIDADE DO PALMITO DE BACABINHA COM O DO AÇAIZEIRO

Maria do Socorro Padilha de Oliveira<sup>1</sup>  
Raimunda Fátima Ribeiro de Nazaré<sup>2</sup>  
Milton Guilherme da Costa Mota<sup>3</sup>

As palmeiras são as espécies vegetais que oferecerem palmito de qualidade. Contudo, o palmito de muitas espécies ainda é pouco conhecido, como é o caso da bacabinha (*Oenocarpus mapora* Karsten., Arecaceae), também conhecida por bacaby. Dessa palmeira, há apenas relatos na literatura do uso de seu palmito na alimentação pelos índios (Balick, 1986).

Além de ter ampla distribuição, a bacaby apresenta algumas características desejáveis para a exploração de palmito, ou seja, possui caule múltiplo, crescimento rápido e estipes relativamente grossos (Balick, 1986).

No Brasil, o mercado de palmito em conserva vem crescendo a cada ano. Contudo, o número de espécies economicamente viáveis para atender à demanda é pequeno, sendo formado basicamente pelo açaizeiro (*Euterpe oleracea* Mart.), que responde por mais de 90% da produção (IBGE, 2000). Outras espécies como a pupunheira (*Bactris gasipaes* Khunt.) e a guariroba (*Syagrus oleracea*) contribuem com uma pequena parte da produção. Vale ressaltar que o palmiteiro (*Euterpe edulis* Mart.) foi a primeira espécie a ser explorada economicamente, produzindo palmito de primeira qualidade e com excelente rendimento, mas está praticamente extinto, por ter caule único e pela exploração irracional de suas populações, estando por esse motivo proibida a sua exploração.

Os palmitos obtidos das palmeiras diferenciam-se pelas características organolépticas e pelo rendimento, e também pela precocidade de produção da planta. Como por exemplo, o da guariroba caracteriza-se pelo sabor amargo; o da pupunheira por ter sabor adocicado e textura mais firme, ambos com pouca aceitabilidade no mercado,

<sup>1</sup>Eng.-Agr., M.Sc., Pesquisadora da Embrapa Amazônia Oriental, Caixa Postal 48, CEP 66017-970, Belém, PA. spadilha@cpatu.embrapa.br,

<sup>2</sup>Farmacêutica Bioquímica, MSc., Pesquisadora da Embrapa Amazônia Oriental, Belém, PA. fatima@cpatu.embrapa.br

<sup>3</sup>Eng.-Agr., Doutor, Prof. da Faculdade de Ciências Agrárias do Pará, Belém, PA.

Patrocínio:



enquanto os das espécies pertencentes ao gênero *Euterpe* têm sabor característico e melhor aceitação (Ferreira & Paschoalino, 1988). Nas últimas décadas, muitas pesquisas têm sido realizadas com vistas a oferecer novas opções de palmeiras para a extração de palmito (Encontro..., 1988). Com esta finalidade realizou-se um estudo comparativo da qualidade do palmito da bacabinha com o do açazeiro.

Para tanto, foram cortados estipes de bacabinhas oriundas de três municípios da região do Salgado: oito plantas em Colares, onze em Santo Antônio do Tauá e três em Vigia, totalizando 22 plantas, durante uma expedição de coleta realizada em março de 1993. As plantas apresentavam, no mínimo, dois perfilhos e, na ocasião do corte, foram avaliadas cinco características morfológicas importantes para a produção de palmito: número de estipe por planta (NEP), número de folhas (NF), altura do estipe (AE), circunferência do estipe (CAP) e o comprimento do entrenó (CEN).

Após o corte, foram eliminadas as folhas mais externas (desembainhamento parcial), sendo as cabeças transportadas até o Laboratório de Agroindústria da Embrapa Amazônia Oriental, em Belém, PA. O palmito da bacabinha foi obtido 24 horas após a coleta, pelo processo usual de extração do palmito do açazeiro (desembainhamento final, corte, imersão em solução de espera, acondicionamento, adição de salmoura acidificada, recravação a vácuo e processamento térmico), sendo colocado em vidros herméticos.

O processamento do palmito foi realizado na fábrica Floresta Norte Indústria e Comércio LTDA, Belém, PA. Durante este processo foram mensurados o diâmetro do palmito (DP) e o número de toletes (NT) obtido/planta. Após o resfriamento, os vidros foram transportados para a Embrapa Amazônia Oriental, para a análise de qualidade feita através do teste sensorial. Esta fábrica também cedeu o palmito em conserva de açazeiro tipo "exportação", obtido e embalado pelo mesmo processo, utilizado na comparação.

No teste comparativo foram avaliadas as seguintes variáveis qualitativas: sabor, textura, cor e aparência, através de escala hedônica de 1 a 9 pontos, correspondendo a: 1. desgostei extremamente; 2. desgostei muito; 3. desgostei moderadamente; 4. desgostei superficialmente; 5. indiferente; 6. gostei superficialmente; 7. gostei moderadamente; 8. gostei muito e 9. gostei extremamente, conforme Ferreira & Paschoalino (1988). Também foi avaliada a presença ou não de fibra. Na ocasião da avaliação, cada provador, num total de doze, recebeu duas amostras, uma de palmito de açazeiro e outra de bacabinha, porém sem serem identificadas.

Todas as plantas de bacabinha avaliadas exibiram perfilhamento, característica morfológica de grande utilidade na produção de palmito, por permitir manejo das plantas e maior tempo de exploração sem necessidade de realizar um novo plantio. O menor número de estipe por planta foi dois, sendo registrado em duas plantas, e o maior foi 20 estipes/planta, presente em apenas uma planta (Tabela 1). A média para esta característica foi de 7,1 estipes, evidenciando que essa palmeira apresenta bom perfilhamento. Nas demais características, as plantas apresentaram, em média, 7,2 folhas, quatro metros para altura do estipe, circunferência do estipe com 20,4cm e 18cm para o comprimento do entrenó, ou seja, a distância entre as cicatrizes foliares.

TABELA 1. Valores mínimos, máximos e médias para cinco características morfológicas de bacabinha e duas de palmito, avaliadas em 22 plantas. Embrapa Amazônia Oriental, Belém, PA, 2000.

Características	V. mínimo	V. máximo	Média $\pm$ desvio padrão
Número de estipe/planta (unid)	2	20	7,1 $\pm$ 4,7
Número de folhas (unid)	4	10	7,2 $\pm$ 1,6
Altura do estipe (m)	0,5	9,5	4,0 $\pm$ 2,6
Circunferência do estipe (cm)	14,0	26,0	20,4 $\pm$ 3,0
Comprimento do entrenó (cm)	9,0	28,0	18,0 $\pm$ 5,8
Diâmetro do palmito (mm)	15,0	37,0	23,6 $\pm$ 6,8
Número de toletes (unid)	1	4	1,9 $\pm$ 0,8

Em relação às características do palmito, a bacabinha também exibiu valores desejáveis para essa produção, com 23,6mm para o diâmetro no ápice e dois toletes/planta (Tabela 1).

Em termos das características organolépticas, o palmito de bacaby alcançou boa classificação quando comparado ao do açazeiro, espécie responsável pelo maior volume de produção nacional de palmito em conserva. Este fato pode ser constatado através das médias das notas dadas pelos provadores, onde a bacabinha apresentou 6,43 para aparência (gostei superficialmente), 5,79 para cor (indiferente), 8,14 para textura (gostei muito) e 7,5 para sabor (gostei moderadamente), sendo superior ao palmito de açazeiro na textura e no sabor (Tabela 2). No caso da aparência e da cor, os provadores preferiram o palmito de açazeiro, que atingiu médias de 7,78 e 7,5, respectivamente. Contudo, as médias dessas características na bacaby não foram tão diferentes. Na preferência geral dos provadores, pode-se considerar que, apesar do palmito de bacaby não ter a aparência e a cor convencional para o palmito encontrado no mercado, sua aceitação foi boa.

TABELA 2. Médias de quatro características organolépticas dos palmitos em conserva de bacabinha e açazeiro. Embrapa Amazônia Oriental, Belém, PA, 2000.

Palmitos	Aparência	Cor	Textura	Sabor	Preferência geral
Bacabinha	6,43 $\pm$ 1,80	5,79 $\pm$ 1,81	8,14 $\pm$ 0,63	7,50 $\pm$ 1,24	6,96
Açazeiro	7,78 $\pm$ 1,56	7,50 $\pm$ 1,63	7,86 $\pm$ 0,64	6,28 $\pm$ 2,08	7,43

Quanto à presença de fibras, apenas um provador achou o palmito de bacaby fibroso, enquanto quatro deles acharam o palmito de açazeiro mais fibroso.

Pode-se, então, considerar que o palmito em conserva da bacabinha demonstra qualidade semelhante à do açazeiro. Essa palmeira também apresenta características vegetativas desejáveis para o cultivo racional visando o mercado de palmito.

### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BALICK, M.J. Systematics and economic botany of the *Oenocarpus/Jessenia* (Palmae) complex. *Advances in Economic Botany*. New York, v.3, p.1-132, 1986.
- FERREIRA, V. L.; PASCOALINO, J. E. Pesquisa sobre palmito no Instituto de Tecnologia de Alimentos - ITAL. ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISADORES EM PALMITO, 1., 1987. Curitiba. Anais... Curitiba: EMBRAPA-CNPQ, 1988. p.45-62.
- ENCONTRO NACIONAL DE PESQUISADORES EM PALMITO, 1. Curitiba, 1987. Curitiba. Anais..., Curitiba: EMBRAPA-CNPQ, 1988. 250p. (EMBRPA-CNPQ. Documentos,19).
- IBGE (Rio de Janeiro, RJ). Cidra. dados agrupados, 2000. Disponível site IBGE. URL://[www.ibge.com.br](http://www.ibge.com.br).