



BACURIZEIRO

Embrapa

Amazônia Oriental

Origem e Distribuição Geográfica

O **bacurizeiro** (*Platonia insignis* Mart.) é uma espécie frutífera e madeireira, com centro de origem na Amazônia Oriental Brasileira. Ocorre espontaneamente, em todos os Estados da Região Norte do Brasil e no Mato Grosso, Maranhão e Piauí. Rompendo as fronteiras brasileiras, é encontrado nas Guianas, Peru, Bolívia, Colômbia e Equador. Assume importância econômica nos Estados do Pará, Maranhão, Tocantins e Piauí, onde se concentram densas e diversificadas populações naturais, em áreas de vegetação secundária.

Propagação

A formação de mudas ou porta-enxertos de bacurizeiro pode ser efetuada por sementes ou pela regeneração da raiz primária de sementes em início de germinação. O processo de regeneração da raiz primária é melhor, pois possibilita a formação de mudas no prazo de 1 ano, enquanto, por sementes, esse prazo é de 2,5 anos a 3 anos. Plantas propagadas por esses métodos só entram em fase produção 11 a 13 anos após o plantio. A enxertia possibilita que as plantas entrem em fase produtiva 5 a 6 anos após o plantio.

Uso Atual e Potencial

As características organolépticas do bacuri permitem enquadrá-lo tanto no grupo de frutas para consumo "in natura" como no grupo de frutas industriais. A parte comestível ou industrializável do fruto é a polpa, que corresponde, em média, 10% a 12% do peso do fruto. A polpa é usada industrialmente na fabricação de refresco, geléia, doce em pasta, compota, licor, iogurte, sorvete, picolé bombom e, até mesmo, de uma cerveja com sabor da fruta (Fig. 1).



Fig. 1. Alguns produtos da Agroindústria do bacuri.

Na culinária doméstica, o bacuri tem larga aplicação, sendo utilizado na elaboração de cremes, pudins, recheio de bolos, biscoitos e outras iguarias. Em algumas dessas formas de consumo, a casca do fruto, pré-cozida, é usada como ingrediente. Cada quilograma de polpa é suficiente para elaboração de 5 litros de refresco de boa qualidade.

As sementes são oleaginosas, e o resíduo resultante da extração do óleo apresenta 17,4% de proteína bruta e 16,0% de fibra.

A **madeira do bacurizeiro** apresenta coloração bege-rosada e pertence ao grupo de madeiras pesadas, com densidade entre $0,85\text{g/cm}^3$ e $0,90\text{g/cm}^3$. Na Amazônia, é bastante utilizada na construção naval, para a confecção de peças curvas que são fixadas transversalmente na quilha, para dar a forma da carena das embarcações. É também usada para a fabricação de móveis, portas lambris e utensílios domésticos. Por apresentar densidade alta e boas propriedades físico-mecânicas, pode ser usada na construção civil e nas indústrias de embalagens pesadas, dormentes ferroviários, laminados e tanoaria.

Atividades de P&D com o Bacurizeiro na Embrapa Amazônia Oriental

As atividades de P&D com o bacurizeiro, na Embrapa Amazônia Oriental, buscam soluções tecnológicas para sua completa domesticação de tal forma que possa ser explorado, em bases sustentáveis, tanto como espécie cultivada como através do extrativismo em populações nativas. Essas atividades envolvem: coleta, conservação, caracterização e avaliação de germoplasma, desenvolvimento de sistemas eficientes de propagação, estudos sobre biologia floral, manejo de populações naturais, identificação de pragas e doenças potenciais e utilização agroindustrial.

Principais Resultados Obtidos

- Desenvolvimento de protocolos para formação de mudas de pé-franco e enxertadas, no prazo de 1 ano,
- Estabelecimento de Banco de Germoplasma de Bacurizeiro com 45 acessos, oriundos dos Estados do Pará e Maranhão;
- Seleção de plantas cujos frutos apresentam rendimento porcentual de polpa 2,3 a 2,7 vezes superior ao rendimento da maioria dos tipos ocorrentes em populações naturais (Fig.2).
- Levantamento sobre a distribuição geográfica do bacurizeiro na Amazônia brasileira;
- Caracterização física do fruto e físico-química da polpa de 16 genótipos do Banco de Germoplasma de Bacurizeiro da Embrapa Amazônia Oriental.
- Extração do aroma da polpa da fruta e utilização do produto como flavorizante em iogurte natural.
- Definição do sistema reprodutivo do bacurizeiro.



Fig. 2. Fruto com casca fina e rendimento de polpa de 27%.

Equipe Técnica

José Edmar Urano de Carvalho
Carlos Hans Müller
Raimunda Fátima Ribeiro de Nazaré

Editoração eletrônica

Euclides Pereira dos Santos Filho



Amazônia Oriental

*Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Trav. Dr. Enéas Pinheiro s/n, Caixa Postal 48,
Fax (91) 276-9845, Fone: (91) 299-4500
CEP 66095-100, e-mail: cpatu@cpatu.embrapa.br*

Patrocínio:



BANCO DA AMAZÔNIA

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO**

