



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental
 Ministério da Agricultura e do Abastecimento
 Rodovia AM 010, Km 28, Caixa Postal 319, CEP 69011 970, Manaus, AM
 Fone: (092) 622 2012 - Fax: (092) 622 1100

PESQUISA EM ANDAMENTO

Nº 46, dez/98, p.1-2

VIDA DE PRATELEIRA DE GUARANÁ EM PÓ

Roberto de Moraes Miranda¹
 Firmino José do Nascimento Filho¹
 Paulo de Tarso Falcão²

O guaranzeiro é uma das espécies de maior potencial na Amazônia e de grande importância quanto aos aspectos econômico, social e ecológico. Seu cultivo data da época pré-colombiana. As sementes constituem-se no produto comercial, devido às propriedades medicinais e por serem fonte natural de cafeína.

Dados recentes do IBGE indicam que o cultivo comercial do guaraná já ultrapassou a fronteira da Amazônia. Além do Estado do Amazonas que possui 4484 ha, a Bahia tem hoje plantados 3096 ha. Quanto a produção, as estimativas apontam as seguintes toneladas/ano: Bahia 1424, Rondônia 676, Amazonas 333, Mato Grosso 181, Pará 41 e Acre 19, num total de 2674 toneladas, sendo o Brasil o único produtor mundial a nível econômico.

Tendo em vista o potencial dos mercados nacional e internacional, para a aquisição de cafeína natural por indústrias farmacêuticas e de refrigerantes, a cultura tem se tornado um grande atrativo para novos investidores. Com a "lei dos sucos", exigindo percentual mínimo de 0,02% do produto natural em refrigerantes, aumentou também a procura desta matéria-prima por parte das indústrias, que produzem ao redor de 3×10^9 litros/ano, com consumo de amêndoas secas estimado em 600 toneladas/ano. Assim, da produção anual devem ser aplicados na industrialização de refrigerantes no mínimo 22,44%. É destinado a outras aplicações um máximo de 77,56% num total de 2074 toneladas, que devem ser consumidas nas formas de bastão, xarope e pó. Esta última forma (pó) é apresentada em diversos tipos de acondicionamento. No entanto ainda não são conhecidos dados técnicos que apontem diferenças entre métodos de colheita e o melhor material de embalagem que preserve as características organolépticas do produto, ao longo do tempo, nas condições ambientais, razão do atual trabalho.

Para isso coletou-se duas amostras de amêndoas, em dezembro de 1997, sendo uma proveniente da colheita tradicional e outra sob as copa das plantas após a queda natural dos frutos. Estas amostras foram beneficiadas até a forma de pó e embaladas em sacos plásticos transparentes, sacos de papel aluminizado e potes de plástico. Mensalmente estas amostras estão sendo submetidas a análises microbiológicas no laboratório de microbiologia do CPTA- INPA, além de análises quanto a teor de cafeína, pH e composição centesimal que estão sendo realizadas no laboratório de tecnologia de alimentos do CPAA- Embrapa. Estas análises serão processadas durante oito meses. No fim deste período o método de colheita e as embalagens serão comparadas. Os resultados da primeira bateria destas análises são apresentados a seguir nas Tabelas 1 e 2.

¹ Engº. Agrº. M.Sc., Embrapa da Amazônia Ocidental, Caixa Postal 319, CEP 69.011-970 Manaus, AM.

² Médico Veterinário, M.Sc., Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia (INPA), Caixa Postal 478, CEP 69.085-030 Manaus, AM.

TABELA 1. Resultados microbiológicos da primeira bateria de amostra de guaraná em pó. Embrapa Amazônia Ocidental. Manaus- Am. 1998.

| Microorganismo. | A1 | A2 | A3 | B1 | B2 | B3 |
|-------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Mesófilos* | 2,0x10 ⁴ | 3,7x10 ⁴ | 1,4x10 ⁴ | 1,2x10 ⁴ | 3,6x10 ⁴ | 2,4x10 ⁴ |
| Bol. Lev.* | 5,0x10 | 1,3x10 ² | 5,5x10 | 9,5x10 | 8,0x10 | 6x10 |
| Col Tot.** | 75 | 290 | 1.100 | 3,6 | Aus. | Aus. |
| Coliformes Fecais | Aus. | Aus. | Aus. | Aus. | Aus. | Aus. |

Legenda: *: UFC/g

** : NMP/ml

A: Frutos colhidos nos cachos das plantas. A1- saco plástico transparente; A2- saco de alumínio; A3- potes de plástico

B: Frutos caídos e coletados no chão. B1- saco plástico transparente; B2- saco de alumínio; B3- potes de plástico

TABELA 2. Teor de cafeína, pH e componentes centesimais da primeira bateria de amostras de guaraná em pó. Embrapa Amazônia Ocidental. Manaus - Am. 1998.

| Amostras | A1 | A2 | A3 | B1 | B2 | B3 |
|------------|------|------|------|------|------|------|
| Cafeína % | 2,31 | 2,69 | 2,81 | 2,54 | 2,59 | 2,61 |
| pH | 5,72 | 5,79 | 5,75 | 5,84 | 5,87 | 5,84 |
| Umidade% | 4,60 | 4,50 | 2,80 | 4,80 | 4,80 | 3,05 |
| Cinzas% | 1,75 | 1,78 | 1,81 | 2,15 | 1,74 | 1,29 |
| Ext. Et. % | 4,60 | 4,80 | 3,70 | 6,40 | 4,10 | 4,20 |
| Fibras% | 5,60 | 5,07 | 5,60 | 6,04 | 5,58 | 6,33 |

Legenda:

A: Frutos colhidos nos cachos das plantas. A1- saco plástico transparente; A2- saco de alumínio; A3- potes de plástico

B: Frutos caídos e coletados no chão. B1- saco plástico transparente; B2- saco de alumínio; B3- potes de plástico

IMPRESSO