

# PUPUNHA

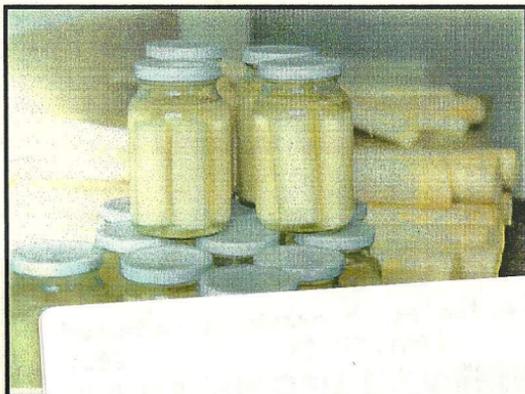
## PRODUÇÃO DE PALMITO

O laboratório de tecnologia de alimentos da Embrapa Amazônia Ocidental, de Manaus, trabalha com o processamento do palmito de pupunheira. Para conservação do palmito, a Unidade utiliza ácido cítrico, barato e de palatibilidade agradável, capaz de impedir a proliferação de microorganismos.

As vantagens do palmito de pupunheira são:

- Boa produtividade, podendo atingir acima de 1,2 t/ha com 2 anos
- Tolerância a pragas e doenças
- Alternativa para ocupação de áreas degradadas
- Precocidade em relação às plantas usadas tradicionalmente para produção de palmito – o açaí, no Pará, e a juçara, no Centro-Sul.

Por suas características propícias, a pupunheira vem se tornando a principal fonte de matéria-prima para produção de palmito em várias regiões do país. Nativa dos trópicos úmidos americanos, produz cachos grandes de frutos comestíveis, de alto valor nutritivo.



**Embrapa**

Amazônia Ocidental

1998

FOL  
7599