

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Amazônia Ocidental
Rodovia AM 010, Km 29, Caixa Postal 319, CEP 69010-970
Fone (92) 3303-7800 Fax (92) 3303-7820, Manaus, AM
<http://www.embrapa.br/sac/>
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Tiragem: 300 exemplares

Embrapa
Amazônia Ocidental

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

BRASIL
UM PAÍS DE TODOS
GOVERNO FEDERAL

CGPE 12706

Desenhos: Álvaro Nunes

FRUTEIRAS NATIVAS DA AMAZÔNIA - II

Manaus - AM
Março, 2003

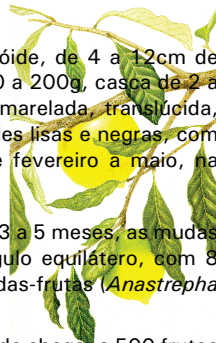
Embrapa
Amazônia Ocidental

Álvaro Nunes



ABIU (*Pouteria caimito* Ruiz & Pav. Radlk (Sapotaceae)

Árvore de 3 a 10m de altura. O fruto é uma baga ovóide, globoso ou elipsóide, de 4 a 12cm de diâmetro longitudinal e 4 a 8cm de diâmetro transversal. O peso médio é de 150 a 200g, casca de 2 a 5mm de espessura, cor amarela, quando maduro, polpa branca a creme ou amarelada, translúcida, adocicada e um pouco mucilaginosa, contém de 1 a 5 sementes oblonga-ovóides lisas e negras, com cerca de 3,5cm. Floresce principalmente de setembro a janeiro e frutifica de fevereiro a maio, na Amazônia Central.



Propagação: Sementes recalcitrantes, a germinação ocorre 15 a 45 dias e, entre 3 a 5 meses, as mudas possuem tamanho adequado para plantio. O plantio pode ser feito em triângulo equilátero, com 8 metros de lado. O crescimento juvenil é rápido, até um metro por ano. A mosca-das-frutas (*Anastrepha* sp.) é considerada a pior praga do abiu.

Produção: Inicia no terceiro ano após o plantio e quando em plena produção, pode chegar a 500 frutos por planta.

Composição: Em 100g de polpa, encontram-se em média: 95 Cal; 22g glicídios; 0,40g proteína; 0,20g lipídios; 22mg de Ca; 12mg de P; 0,40mg Fe; 46mcg retinol; 22mcg tiamina; 196mcg riboflavina; 0,580mg niacina; 13,2mg ácido ascórbico.

Uso: A polpa do fruto é consumida na forma "in natura".

BACABA (*Oenocarpus bacaba* Mart. (Arecaceae)

Palmeira inerte, monóica, tronco solitário, liso, reto, com até 20m de altura e 30cm de diâmetro, marcado por anéis correspondentes às cicatrizes foliares. O cacho mede em torno de 1,5m, com frutos arredondados de aproximadamente 2cm de diâmetro e peso de 1,5 a 4g. A casca é de cor roxo-escura quase preta.

Propagação: A propagação é por sementes, que germinam após 4 meses, apresentando crescimento lento.

Produção: A frutificação inicia após 6 anos de idade, quando a planta está com 3 a 4m de altura. Os cachos pesam 2 a 8kg, podendo ocorrer de 19 a 35kg. Os frutos representam cerca de 70% do peso total do cacho. As plantas silvestres produzem de 1 a 3 cachos/árvore/ano, com rendimento total em torno de 20kg de frutos. A floração ocorre entre junho e agosto, sendo comum floração fora de temporada. O fruto amadurece entre 6 a 8 meses mais tarde.

Composição: O fruto inteiro, tem 5 a 8% de óleo e, a amêndoa, 1%. O exocarpo e mesocarpo, correspondem a 35 a 47% do peso do fruto e 54% de matéria seca, contém 25 a 33% de óleo e 5% de proteína. O sabor amargo e a cor marrom são devidos ao tanino e a oxidação de seus produtos.

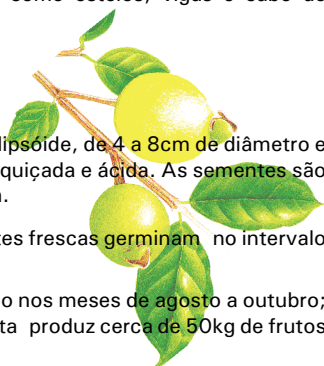
Usos: A polpa do fruto é utilizada no preparo do "vinho de bacaba". As amêndoas e os restos de macerado da polpa são utilizados na alimentação de suínos e aves. As folhas são usadas pela população interiorana como cobertura de moradias, enquanto o tronco serve como esteios, vigas e cabo de ferramentas.

ARAÇÁ-PERA (*Psidium acutangulum* DC (Myrtaceae)

Planta de 6 a 8m de altura. O fruto é uma baga globosa, piriforme ou elipsóide, de 4 a 8cm de diâmetro e peso de até 240g. Quando maduros são amarelados com polpa esbranquiçada e ácida. As sementes são variadas em número e uniformes, em tamanho, medindo cerca de 7mm.

Propagação: A propagação é por sementes. Cerca de 90% das sementes frescas germinam no intervalo de 30 a 100 dias.

Produção: O florescimento ocorre quase todo o ano, com concentração nos meses de agosto a outubro; a frutificação, de novembro a fevereiro. Estima-se que uma planta adulta produz cerca de 50kg de frutos por safra.

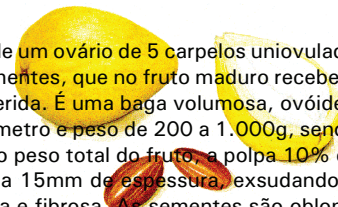


Composição: Cada 100g de polpa, tem em média, 85,85% de umidade; pH 3; 1,87% de ácido cítrico; 11° Brix; 5,05g de açúcares totais; 0,53g de pectato de cálcio; 0,103mg de carotenoides totais e 389,34mg de vitamina C.

Usos: O fruto é ácido, impróprio para consumo "in natura". A polpa é usada no preparo de sorvetes, doces, cremes, refrescos e geléias.

BACURI (*Platonia insignis* Mart. (Clusiaceae)

A árvore de 15 a 25m de altura, tronco reto. O fruto se origina de um ovário de 5 carpelos uniovuados, alguns destes carpelos se desenvolvem sem a formação de sementes, que no fruto maduro recebem o nome popular de "filho" ou "língua", constituindo a parte preferida. É uma baga volumosa, ovóide ou subglobosa, com 7 a 15cm de comprimento, 5 a 15cm de diâmetro e peso de 200 a 1.000g, sendo a média de 400 a 500g. A casca representa em torno de 70% do peso total do fruto, a polpa 10% e as sementes 20%. Casca dura, amarelo-pálida a parda, com 10 a 15mm de espessura, exsudando um látex amarelo quando se parte. A polpa é branca, mucilaginosa e fibrosa. As sementes são oblongo-ovóides, angulares, de 4 a 6cm de comprimento e 2 a 2,5cm de diâmetro, em número de 1 a 5.



Propagação: A propagação é por sementes, que iniciam a germinação aos 50 dias e, prolongam, por mais 50 dias; o poder germinativo varia entre 50 a 80%. O plantio no campo é feito quando as mudas atingem de 50 a 60cm de altura, no espaçamento em triângulo equilátero de 10m de lado, dando uma densidade de 115 plantas/ha.

Produção: Floresce de julho a setembro e frutifica de dezembro a maio, com produção máxima entre fevereiro e março. A queda das folhas inicia-se na estação seca e pode ser completa. Uma árvore adulta e vigorosa (de 15 a 20 anos de idade) produz entre 400 a 600 frutos/ano.

Composição: Em cada 100g de polpa, encontra-se em média 1,8g de proteína; 2,0g de lipídios; 20mg de Ca; 36mg de P; 2,2mg de Fe; 18mg de ácido ascórbico; 15,4 Brix; pH 3,2; acidez 1,2%; umidade 90,6%; sólidos totais 9,3% e 125,2 Cal.

Usos: A madeira é pesada (densidade 0,80 a 0,85 g/cm³), de fibra reta, facilmente trabalhável, de cor rósea a bege-clara, utilizada na construção naval, civil e em carpintaria para alguns tipos de móveis. A polpa tem aroma forte e agradável, preferida para consumo "in natura", quando de sabor doce. Polpas ácidas, são utilizadas na fabricação de sorvetes, suco, doces enlatados, pudins, doce em massa e compotas.

CASTANHA DE GALINHA (*Couepia longipendula* Pilger (Chrysobalanaceae)

Árvore de porte de até 30m de altura, com diâmetro do tronco superior a 40cm. Inflorescência de panícula pendente sobre delgado pedúnculo de 30 a 60cm de comprimento com 10 a 20 flores hermafroditas assimétricas e aromáticas. O fruto é uma drupa oval ou elipsóide de 5 a 8cm de comprimento por 3,5 a 4,5cm de diâmetro, epicarpo delgado, mesocarpo fibro-lenhoso, encerrando uma semente, de forma semelhante ao ovo de galinha, de onde procede o nome vulgar. Epicarpo pubescente, solta-se naturalmente, deixando descoberto o pericarpo, duro, lenhoso e fibroso. A amêndoa de cor branco a verde claro com cerca de 3cm por 2cm de tamanho, peso entre 4 a 7g, representa cerca de 30% do peso total do fruto.

Propagação: A propagação é por sementes, que perdem a viabilidade rapidamente, não sendo aconselhável armazená-las por períodos longos. A germinação ocorre em torno de 20 dias.

Produção: A floração inicia, entre o quarto e o quinto ano, quando a planta atinge 2 a 3m de altura. As árvores com cerca de 20 anos de idade produzem de 300 a 1.000 castanhas por ano.

Composição: A amêndoa contém 18% de umidade e 75% de óleo. O resíduo da extração do óleo possui 32,5% de proteína, 10,6% de fibra e 8,3% de cinza.

Usos: Apresenta potencial para produção de madeira e extração de óleo. A amêndoa é consumida "in natura", assada, moída ou mesclada com açúcar e farinha de mandioca.

