

10) Com muito cuidado, abra cada coquinho já seco com uma morsa prensando até o primeiro barulho de rachadura. Outra possibilidade é usar uma marreta, batendo com pancadas firmes e pressão média em superfície dura, até a primeira rachadura. Retire a amêndoa de dentro da casca dura com muito cuidado, utilizando um cabo de colher ou uma ferramenta não cortante para não danificar a amêndoa. Coloque as amêndoas em balde limpo e seco.

11) Despeje sobre as amêndoas uma nova mistura de água sanitária e água limpa em partes iguais (ver preparo no item 2) até cobri-las. Deixe descansar por 3 horas.

12) Enxague as amêndoas em água limpa por 3 vezes. Coloque-as para secar numa bandeja limpa por 6 horas na sombra e em local arejado. Proteja muito bem as amêndoas contra a poeira e o ataque de insetos ou outros animais cobrindo a bandeja com tecido de algodão bem fino (morim).

13) Guarde as amêndoas já secas em saco de papel pardo limpo. Feche o saco e embale-o em um saco plástico, mas antes faça 5 ou 6 furos no saco plástico com uma agulhas para uma pequena troca de unidade. Anote no saco plástico a data, o local da coleta e quem coletou. Guarde as amêndoas em local fresco, arejado e ao abrigo de insetos e outros animais para futuramente serem germinadas e produzirem mudas.

#### **Bibliografia consultada**

COSTA, C. J.; MARCHI, E .C. S. **Germinação de sementes de palmeiras com potencial para produção de agroenergia**. Planaltina: Embrapa Cerrados, 2008. 35 p. (Embrapa Cerrados. Documentos, 229).

GIBBONS, M. A. **Pocket Guide to Palms**. New Jersey: Chartwell Book Inc., 2003. 256 p.

MATTHES, L. A. F.; UZZO, R. P. (Orgs.). **Palmeiras ornamentais: produção e cultivo**. Campinas: Fundag, 2010. p. 188.

POTT, A.; POTT, V. J. **Plantas do Pantanal**. Corumbá: Embrapa Pantanal, 1994. 320p.

**Realização:**  
Embrapa Pantanal

**Apoio:**  
Embrapa Hortaliças

**PROTOCOLO PARA COLHEITA E BENEFICIAMENTO DE SEMENTES DE BOCAIUVA PARA PRODUÇÃO DE MUDAS**

Ministério da  
Agricultura, Pecuária  
e Abastecimento

GOVERNO FEDERAL  
**BRASIL**  
PAÍS RICO E PAÍS SEM POBREZA

#### **Resultado do projeto:**

Desenvolvimento tecnológico do sistema produtivo sustentável da macaúba (*Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. ex Mart.) no Pantanal de Mato Grosso Sul – Macroprograma 2

#### **Texto:**

Marçal Henrique Amici Jorge  
Cátia Urbanetz  
Suzana M. Salis

#### **Fotos:**

Cátia Urbanetz  
Suzana Maria Salis

#### **Diagramação:**

Guilherme Caetano

Corumbá, MS  
Setembro, 2013  
Tiragem 50 exemplares



**Embrapa** 40 ANOS

A bocaiuva<sup>1</sup> é uma palmeira que ocorre por toda a América do Sul, sendo muito frequente no Pantanal Sul-Mato-Grossense em solos arenosos e argilosos que não inundam. A planta possui caule cilíndrico alongado com anéis e espinhos. A bocaiuva possui muitas flores formando inflorescências que saem entre as folhas. Os frutos dão em cachos. O fruto é formado por três camadas, a casca (o epicarpo), a polpa (o mesocarpo) e a casca dura que envolve a semente ou coquinho (o endocarpo). A germinação da semente é lenta, podendo levar vários meses.

Tradicionalmente, a planta é muito utilizada pelos pantaneiros. O coquinho substitui a brita no preparo do concreto na construção das paredes das casas e o caule é utilizado como ripa, caibro ou como mourão de cerca. As folhas novas são usadas para fazer chá para aliviar dores de cabeça e as folhas velhas servem como alimento para o gado e cavalos. As raízes são usadas como diurético e o óleo das sementes como laxante. A polpa da bocaiúva, chamada popularmente como “carne”, serve para fazer farinha, com ampla utilização no preparo de pães, bolos e outras confeitarias.

O texto a seguir descreve um protocolo simples de coleta de bocaiuva para o beneficiamento de sementes visando a produção de mudas que podem ser usadas na exploração racional e sustentável da espécie na região de Corumbá, MS.

## Colheita e preparo dos frutos

1) Identifique os cachos que possuem frutos maduros, isto é, cachos com frutos que se soltam facilmente do cacho. Em geral, amadurecem primeiro os cachos mais baixos de cada pé. Colete os frutos maduros. Muito cuidado para não rachar ou quebrar as cascas dos frutos. Acondicione os frutos para transporte até o local de beneficiamento e mantenha-os protegidos da sujeira e da umidade.

2) Para higienizar os frutos, prepare em um balde bem limpo uma mistura de 1 litro de água limpa (filtrada ou tratada ou corrente ou fervida) com 1 litro de água sanitária comercial e mexa bem. Atenção: use apenas água sanitária sem perfumes ou qualquer outro aditivo.

3) Usando luvas, mergulhe os frutos colhidos neste balde. Caso a mistura não dê para cobrir todos os frutos, prepare mais. Deixe descansar por 6 horas.



4) Retire os frutos do balde após as 6 horas de descanso. Lave bem com água limpa, cobrindo completamente os frutos, trocando a água 3 vezes. Atenção: Para mexer e retirar os frutos da água sanitária tenha sempre as mãos limpas, de preferência usando luvas limpas e, se for o caso, instrumentos também limpos, como peneiras, coadores e escorredores.

5) Após os 3 enxagues, retire os frutos do balde e coloque para secar numa bandeja limpa por 1 hora na sombra e em local arejado. Proteja os frutos da poeira e do ataque de insetos ou outros animais, cobrindo a bandeja com tecido de algodão bem fino (morim).



6) Após a secagem, descasque e retire a “carne” (polpa) de cada fruto com faca bem afiada e limpa. Coloque cada coquinho em balde limpo e seco.

7) Terminada a despolpa, cubra os coquinhos com uma mistura de partes iguais de água sanitária e água limpa (ver item 2 do preparo). Deixe descansar por 6 horas.



8) Retire os coquinhos do balde após as 6 horas de descanso. Lave bem com água limpa, cobrindo completamente os coquinhos trocando a água 3 vezes (ver procedimento do item 4).

9) Coloque os coquinhos para secar numa bandeja limpa na sombra e em local arejado por 15 dias ou até o desprendimento da amêndoa (parte interna do coquinho). Para saber se a amêndoa se desprende, sacuda o coquinho e ouça o barulho. Proteja os coquinhos da poeira e do ataque de insetos ou outros animais, cobrindo a bandeja com tecido de algodão bem fino (morim).



<sup>1</sup>Também conhecida por macaúba, nome científico: *Acrocomia aculeata*.