

ISSN 2238-9113**ÁREA TEMÁTICA:**

- COMUNICAÇÃO
- CULTURA
- DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA
- EDUCAÇÃO
- MEIO AMBIENTE
- SAÚDE
- TRABALHO
- TECNOLOGIA

CONSERVAÇÃO PELO USO DA PALMEIRA JUÇARA: CARACTERIZAÇÃO DO EXTRATO AQUOSO DOS FRUTOS

Lessandra Da Silva (lessandra.silva@hotmail.com)
Nelci Catarina Chiquetto (nelcichic@yahoo.com.br)

RESUMO- O *Euterpe edulis* Martius, conhecida como Palmeira juçara é encontrada principalmente em áreas remanescentes de Mata Atlântica do Brasil, incluindo Minas Geraí. É uma palmeira importante no Bioma Mata Atlântica, pois suas sementes e frutos servem como alimento para a fauna e sua dispersão é feita por aves e mamíferos. A falta do manejo sustentável da espécie com a exploração ilegal do palmito contribui para sua degradação provocando um desequilíbrio ambiental no meio explorado. O estímulo para o manejo dos frutos, ao invés do palmito, pode contribuir consideravelmente para reduzir a pressão sobre esta espécie. Com as ações desenvolvidas no projeto busca-se contribuir para a consolidação da cadeia produtiva da palmeira juçara por meio da difusão do manejo sustentável e para a criação de um banco de dados sobre os frutos produzidos no litoral do Paraná. O projeto propicia o contato dos acadêmicos com as demandas da sociedade e os relatos dos participantes evidenciam que a doação do tempo e o investimento em ações sociais comunitárias são formas de crescimento, aprendizagem e troca de experiências.

PALAVRAS-CHAVE – JUÇARA. ROTULAGEM. EXPLORAÇÃO ILEGAL

Introdução

A *Euterpe edulis* Martius, conhecida também como palmeira juçara (Figura 01), produz um palmito branco comestível muito apreciado e seus frutos quando maduros tem cor arroxeada-escura.



Figura 01. Palmeira juçara

Esta palmeira pertence à família *Arecaceae* e é encontrada principalmente em áreas remanescentes de Mata Atlântica.

Seus frutos servem como alimento para várias espécies de animais e aves que, por sua vez, espalham as sementes da espécie fechando o ciclo ecológico, é considerada uma espécie chave para a conservação da biodiversidade da Mata (CARDOSO, 2015; PENSAMENTO Verde, 2015).

A exploração acelerada e ilegal levou a espécie ao risco de extinção, principalmente nas zonas costeiras que fazem parte da Mata Atlântica e encontram-se atualmente com cerca de 5 a 8% da sua cobertura original. Esta extração predatória da Palmeira Juçara é proibida por lei, constituindo crime ambiental, pois a palmeira juçara nasce de uma semente e constitui um único tronco, o que faz com que ela seja sacrificada na colheita do palmito, levando-a assim a sua extinção. Além disso, a palmeira leva de oito a 12 anos para gerar um palmito de qualidade novamente (MIRRA, 2015).

Para a utilização sustentável da Juçara é necessário explorar também os seus frutos. A utilização do fruto pode ser uma atividade mais lucrativa do que a extração do palmito, e suas sementes podem ser reutilizadas para o replantio, para produção de artesanato e servem como adubo.

A extração do fruto da palmeira é uma alternativa e oportuniza um trabalho digno e legalmente viável para as famílias carentes das regiões da Mata Atlântica, os próprios trabalhadores atuam na conservação das florestas, já que estas propiciam o sustento das suas famílias. É interessante a comercialização deste fruto, pois seus componentes nutricionais são praticamente os mesmos que o Açaí Amazônico, sendo um pouco mais adocicado. Em alguns nutrientes o valor nutricional é maior, como, ferro, zinco e potássio (MIRRA, 2015; CARDOSO, 2015).

A inserção dos produtos da agricultura familiar de forma profissional e competitiva no mercado esbarra nas dificuldades inerentes à comercialização de qualquer produto: a falta de pontos de venda atrativos, a exigência crescente do consumidor mais atento aos prazos de validade, à adequação das embalagens e à qualidade e ainda, a rigorosa legislação brasileira no que tange aos padrões de qualidade dos produtos alimentícios e dados de rotulagem.

As irregularidades nos dados de rotulagem de produtos expostos nos pontos de venda resultam em multas emitidas pelos órgãos fiscalizadores. Os produtores, muitas vezes por desconhecimento das instruções normativas que regulamentam o acondicionamento, manuseio e comercialização de seus produtos, acabam penalizados financeiramente e desestimulados nas iniciativas de comercialização regulamentada fazendo com que as práticas do mercado informal acabem prevalecendo.

O apelo do produto alimentício artesanal continua sendo atrativo, mas a manutenção de um padrão de qualidade se faz necessária para que o mesmo se insira e permaneça no mercado.

Objetivos

Caracterizar o extrato aquoso dos frutos da palmeira juçara proveniente do litoral do Paraná.

Disponibilizar os resultados para os produtores da região.

Oportunizar aos acadêmicos o vislumbre da realidade das iniciativas de inserção no mercado dos produtos da agroindústria familiar.

Referencial teórico-metodológico

O processamento dos frutos da palmeira juçara é feito com adição de água para melhor aproveitamento da polpa obtendo-se um produto encorpado, roxo escuro, de sabor característico comparável ao açaí que é obtido no Norte do país a partir dos frutos de palmeiras multicaules – açaizeiro, juçara (*Euterpe oleracea* Martius) e também de uma palmeira monocaule – açaizeiro (*Euterpe precatoria* Martius) semelhante à palmeira juçara (MAC FADDEN, 2005).

Os frutos da palmeira juçara safra 2014 2015, provenientes do litoral do Paraná (Antonina) foram fornecidos pelo Instituto Agrônômico do Paraná que é parceiro no projeto.

As análises foram realizadas na polpa do fruto conforme a metodologia oficial (Normas analíticas do Instituto Adolfo Lutz).

Devido a inexistência de legislação específica para o fruto da palmeira Juçara utilizou-se como referência a Instrução Normativa nº 01, de 7 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura e Abastecimento que aprova o —Regulamento técnico para fixação dos padrões de identidade e qualidade para polpa do açaí. Neste regulamento técnico tem-se a classificação da polpa do açaí de acordo com a adição ou não de água e seus quantitativos. A polpa do açaí é caracterizada pela polpa do fruto sem adição de água por meios mecânicos e sem filtração podendo ser submetida a processos físicos de conservação. Para a extração da polpa através da adição de água e filtração têm-se três tipos de produto: açaí grosso ou especial (tipo A) que apresenta uma quantidade de sólidos totais superior a 14% e aparência muito densa, açaí médio ou regular (tipo B) que apresenta uma quantidade de sólidos totais de 11% a 14% e aparência densa e o açaí fino ou popular (tipo C) que apresenta uma quantidade de sólidos totais de 8% a 11% e aparência pouco densa (BRASIL, 2000).

As etapas do processo realizado com a fruta até a obtenção do extrato aquoso estão apresentadas na figura 02.

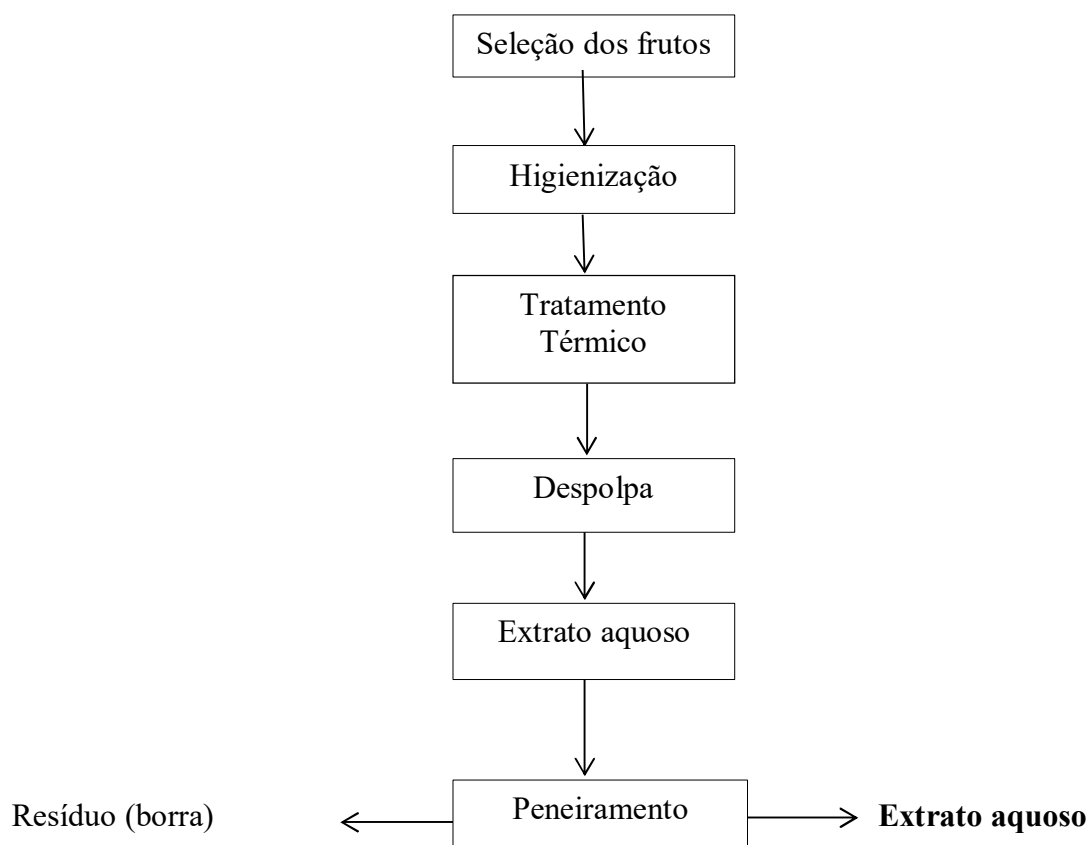


Figura 02: Etapas do processamento dos frutos da palmeira juçara para obtenção do extrato aquoso.

Resultados

Os resultados das análises permitiram caracterizar o produto obtido dos frutos da safra 2014/2015 oriundos do litoral do Paraná bem como a elaboração da tabela nutricional que é um dado exigido na rotulagem do alimento. Os resultados são repassados á comunidade e também contribuem para a composição do banco de dados sobre as plantas e os frutos que vem sendo feito todos os anos pelo Instituto Agronômico da Paraná em parceria com a Universidade Estadual de Ponta Grossa (UEPG).

Os acadêmicos participantes relatam que a participação no projeto permite a diversificação de atividades, o contato com a comunidade e contribui para a complementação da formação acadêmica.

Considerações Finais

O fruto da Palmeira Juçara possui grande potencial para ser processado e comercializado como a polpa do açaí.

O conhecimento científico e tecnológico acumulado sobre o açaí de *Euterpe oleracea* na região amazônica pode servir de referencial teórico e ser adaptado para a produção de “açaí de *E. edulis*” no Sul do Brasil, mas é preciso desvendar as suas especificidades (SCHULTZ, 2008) por isso o estudo dos frutos produzidos no litoral do Paraná precisa ser continuado.

APOIO: Fundação Araucária e Instituto Agronômico do Paraná.

Referências

BRASIL. Ministério da Agricultura, pecuária e Abastecimento. **Instrução Normativa nº 01 “Aprova o Regulamento Técnico Geral para fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Polpa de Fruta”**, Brasília, 2000.

CARDOSO, L. M. **Palmeira Juçara: A Exploração dos frutos é mais ecológica e rentável do que a do Palmito.** Disponível em: <<https://www2.cead.ufv.br/espacoProdutor/scripts/verArtigo.php?codigo=19&acao=exibir>> Acesso em: 02 jun. 2015.

EMBRAPA, **Padrões de Identidade e Qualidade mínima para a polpa do Açaí.** Disponível em: <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/PIQ_ACAI_000gbz55aph02wx5ok01dx9lc1b3wlho.pdf> Acesso em: 13 jun. 2015.

MAC FADEN, J. **A produção de açaí a partir do processamento dos frutos do palmitero (*Euterpe edulis Martius*) na mata Atlântica.** 2005. 100p. Dissertação de Mestrado em Agroecossistemas -Universidade Estadual de Santa Catarina, Florianópolis, 2005.

MIRRA, B. **Saiba por que o consumo de palmito juçara contribui para a degradação da Mata Atlântica.** Disponível em: <<http://www.ecycle.com.br/component/content/article/35-atitude/1918-palmeira-jucara-consumo-palmito-degradacao-mata-atlantica-extracao-ilegal-reducao-biodiversidade-dano-bioma.html>> Acesso em: 02 jun. 2015.

PENSAMENTO Verde, **Palmeira Juçara: Extração Ilegal do Palmito na Mata Atlântica.** Disponível em: <<http://www.pensamentoverde.com.br/meio-ambiente/palmeira-jucara-extracao-ilegal-do-palmito-na-mata-atlantica/>> Acesso em: 02 jun. 2015.

REDE Juçara, **Legislação Sanitária.** Disponível em: <<http://www.redejucara.org.br/site/conteudo?pid=14&sid=28>> Acesso em: 02 jun. 2015.

SCHULTZ, J. **Compostos fenólicos, antocianinas e atividade antioxidante de açais de *Euterpe edulis Martius* e *Euterpe oleracea Martius* submetidos a tratamentos para sua conservação.** 2008. 52p. Dissertação de mestrado – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2008.