

**USOS MÚLTIPLOS DO AÇAÍ (*EUTERPE OLERACEAE* MART.) CONTRIBUINDO
PARA A CONSERVAÇÃO DA ESPÉCIE NO MUNICÍPIO DE BENJAMIN
CONSTANT – AMAZONAS**

Anna Caroline dos Santos Moura¹
Marcia da Silva Nascimento²
Maria da Conceição Souza da Silva³
Tales Vinícius Marinho de Araújo⁴

1 INTRODUÇÃO

O açaí é uma fruteira não cultivada, nativa do Acre, Amazonas, Pará e Rondônia, frequente em baixio, nas margens de rios e ocasional em platô (RIBEIRO *et al.*, 1999 *apud* NODA *et al.*, 2013). As palmeiras do açaí pode se desenvolver isoladas ou compor maciços conhecidos como açaizais (ROGEZ, 2000).

O açaí é uma espécie que apresenta multiplicidade de usos. Os seus frutos são consumidos *in natura*, preparados como suco, denominado popularmente “vinho de açaí” (CASTRO, 2000 *apud* NODA *et al.*, 2013). O vinho de açaí é, habitualmente, consumido com farinha, peixe, camarão ou carne (TINOCO, 2005).

Os múltiplos usos dessa palmeira são: os frutos e o palmito para alimentação; as folhas são empregadas na cobertura de barracas e fechamento de paredes. Na medicina popular a raiz e o talo da folha são usados para dores musculares e picadas de cobra (HENDERSON, 1995 e BRIAN, 1988 *apud* GALOTTA e BOAVENTURA, 2005)

Além das utilidades descritas, o açaí contribui para o sustento financeiro de muitas famílias no município de Benjamin Constant, pois muitos trabalham no extrativismo e processamento de seus frutos para a comercialização deles *in natura* ou o vinho.

Portanto, realizou-se uma pesquisa com o intuito de analisar os múltiplos usos do açaí (*Euterpe oleraceae* Mart.) para a conservação da espécie no município de Benjamin Constant.

¹ Universidade Federal do Amazonas – UFAM. anna.pce@gmail.com.

² Universidade Federal do Amazonas – UFAM. marcyanp@hotmail.com.

³ Universidade Federal do Amazonas – UFAM. anna.pce@gmail.com.

⁴ Universidade Federal do Amazonas – UFAM. talesrevue@hotmail.com.

2 METODOLOGIA

Este trabalho foi desenvolvido no município de Benjamin Constant – Amazonas que localiza-se na microrregião do Alto Solimões, mesorregião do sudoeste amazonense. Sua população é estimada, em 2017, de 41.329 habitantes com área de unidade territorial de 8.695,392 km² (IBGE, 2017).

A pesquisa realizada consistiu em entrevista com roteiro prévio a moradores que trabalham com a extração e comercialização do fruto do açaí e seus derivados; visita aos locais de beneficiamento do fruto (Agroindústria de polpas de frutas da Amazônia – WÖTURA) e as antigas instalações da Agroindústria de Palmito (AGROPALM), onde atualmente funciona uma fábrica de gelo.

As questões norteadoras que versaram as entrevistas são: histórico de extração do açaí; tempo de atividade com o açaí; tipos de açaí encontrados; conservação/destruição do açaí. Para as entrevista realizou-se a análise de discurso (FERNANDES, 2008) de forma qualitativa e os participantes serão identificadas por siglas.

As observações levaram em conta o processo de produção do açaí na agroindústria desde a chegada dos frutos até a obtenção do produto final processado e embalado pronto para a comercialização.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Ao realizar as entrevistas com os extrativistas e vendedores de açaí e os responsáveis pela agroindústria de polpas Wotura em Benjamin Constant – AM, constatou-se que há ocorrência de duas espécies de Açaí: *Euterpe oleracea* Mart. e *Euterpe precatoria* Mart. Na Floresta Amazônica as duas espécies que predominam são o açaí de touceira (*Euterpe oleracea*), adaptado às condições das várzeas e o de terra firme (*Euterpe precatória*), prevalecente no Amazonas (EMBRAPA, 1995).

Segundo relatos de A.L. – 77 anos, a espécie que predominava no município até meados dos anos 1970 era a *E. precatória* conhecida como açaí do Amazonas. Com o aumento da demanda de produção do vinho derivado do fruto dessa palmeira, alguns padres capuchinhos observaram que no estado do Pará havia uma

espécie que se reproduzia em touceiras (perfilhos) e que geraria mais lucros para os fornecedores e produtores.

Os padres trouxeram mudas dessa palmeira e introduziram o plantio nos locais dos antigos açazais que foram devastados para a produção de palmito destinados à exportação. Como os moradores viram que a nova espécie (*E. oleracea*) seria mais lucrativa, por produzir mais frutos por muda plantada, passaram a cultivá-la (relatos de A.L. – 77 anos).

A presença dos padres Capuchinhos é relatada por Rodrigues (2008) que destaca que em 1910 uma nova agência de contato se fez presente no Alto Solimões: os capuchinhos vindos da província da Úmbria, na Itália, instalaram a Prefeitura Apostólica do Alto Solimões.

De acordo com moradores, a comercialização do açaí no município, até início do Século XXI, ocorria por meio de extrativismo dos frutos entre os meses de dezembro à abril e o produto era em parte para o consumo próprio e o restante destinado a venda que proporcionava a aquisição de outros produtos (roupas, calçados e alimentos).

Vale ressaltar que o extrativismo dos frutos do açaí no estado do Pará e demais regiões é efetuado entre janeiro e junho, a sua safra se deslocaria de agosto a dezembro para janeiro a março, época propícia para extração (NOGUEIRA, 1997).

Com o aumento da população e do consumo do açaí, iniciou-se a produção em grande escala, surgindo assim o aumento de extrativistas e vendedores. Com essa concorrência os frutos próximos ao município foram ficando escassos, fazendo com que os extrativistas tivessem que percorrer maiores distâncias para obtê-lo, pois com a invasão de povos de países que fazem fronteira com o município, os açazais foram destruídos para extração de palmito (A.L. – 77 anos).

Devido a popularização do palmito na década de 80 surgiu em Benjamin Constant a Agroindústria de Palmitos (AGROPALM) ocasionando a comercialização em grande escala do palmito e surgindo a necessidade de cultivar a palmeira, que ocorria no lago Rafael, próximo à comunidade ribeirinha de Itaquaí (Atalaia do Norte – AM). Atualmente o plantio ocorre na Comunidade Novo Oriente (Benjamin Constant – AM). Relatos de A.R.S. – 62 anos.

Corroborando com o descrito acima, salienta-se que em toda Região Norte, a cultura do açaí sofreu com a devastação, causada pela derrubada em grande escala

de suas palmeiras para a retirada do palmito, levando o presidente Ernesto Geisel a assinar a Lei nº 6.576/1978 proibindo a sua derrubada, iniciativa sem muito êxito (BRASIL, 1978).

Em contra partida houve a valorização do fruto em todo Brasil, efeito positivo sobre a conservação de açazais que deixaram de ser derrubados para a extração de palmito e passaram a ser mantidos na área para produção do vinho de açaí (NOGUEIRA, 1997).

Segundo relatos de moradores, o cultivo do açaí traz muitos benefícios para os seus produtores e consumidores, pois além de fornecer alimento e permite a realização de artesanato com as sementes, o que a princípio era realizado somente pelos povos indígenas, mas a partir da década de 90 os moradores da cidade passaram a adotar essa prática.

Um dos primeiros moradores a trabalhar com coleta e venda da polpa de açaí em Benjamin Constant foi o A.L. – 77 anos e, atualmente, um dos principais vendedores de polpa no município é o A.R.S. – 62 anos. Segundo relatos dos mesmos.

Inicialmente o processamento do açaí ocorria de forma manual a partir da extração do fruto que ficavam de molho na água, depois havia a maceração com as mãos e peneiração para a separação das fibras e sementes, restando apenas um líquido de cor roxo-avermelhado. Com a fiscalização, este processo foi substituído por pequenas máquinas caseiras, que realizam todo esse processo sem o contato manual (FVS, 2011).

Atualmente, existe no município uma fábrica de polpas de frutas denominada de “Agroindústria de polpas e frutas da Amazônia – WÖTURA”, inaugurada em 2011, e que está equipada para a realização da higienização, extração e pasteurização da polpa do açaí e demais frutas da região. Os produtos são escoados no mercado local e enviados a Manaus que fornece para a merenda escolar do estado. Segundo relato da regente da fábrica.

Vale ressaltar que o açaí está ganhando espaço como complemento da alimentação escolar, pois constatou-se que ele é um importante agente combatente de doenças infantis, principalmente, desnutrição e problemas cardiovasculares (COSTA et al., 2001).

Os principais fornecedores da matéria prima para a fábrica são 300 famílias do município, porém a quantidade ainda é insuficiente para a produção em escala internacional, o que não permite a sua exportação, mas alguns países já se interessaram pela aquisição dos produtos da fábrica, sendo estes: Estados Unidos e Colômbia. Segundo relato da regente da fábrica.

Devido suas propriedades nutricionais, o açaí é um alimento energético, rico em fibras, cálcio, magnésio, potássio, ferro e ácidos graxos que contribuem para garantir o crescimento e bom funcionamento do corpo humano em geral, uma vez que esses nutrientes participam de várias reações metabólicas importantes no organismo (MENEZES et al., 2008).

O açaí que até poucos anos atrás era conhecido somente na Região Norte do Brasil e faz parte da alimentação de ribeirinhos, caboclos e indígenas, ganhou destaque nacional e internacional devido ao ser sabor exótico e suas propriedades nutricionais. Com isso, os extrativista e comercializadores tem ganhado, pois há maior venda de seus produtos para a exportação e conservação das palmeiras para a obtenção principalmente dos frutos.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O açaí é muito consumido no município de Benjamin Constant devido a sua qualidade e sabor que muito agrada aos moradores, por isso ele é produzido em grande e pequena escala. A polpa e o vinho são produzidos e fornecidos de acordo com a sazonalidade de produção do fruto.

A produção em grande escala é realizada pela fábrica Wötura que fornece a polpa para as escolas estaduais como componente da merenda escolar. E a produção em pequena escala é realizada por moradores locais e destinada a população por fornecedores que utilizam a renda do produto para a sobrevivência.

Diante do contexto histórico da extração, produção e do consumo do açaí, pode-se destacar que o açaí apresenta múltiplos usos, o que tem contribuído para a conservação das espécies no município.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos aos extrativistas e vendedores de açaí e aos responsáveis pela agroindústria WOTURA que contribuíram para o desenvolvimento dessa pesquisa.

REFERÊNCIAS

BRASIL. **Lei nº 6.576, de 30 de setembro de 1978.** Dispõe sobre a proibição do abate de açaizeiro em todo o território nacional e dá outras providências. <http://cosif.com.br/captura.asp?arquivo=lo6576>. Brasília, 30 de setembro de 1978.

COSTA, E.Q; RIBEIRO, V.M.B; RIBEIRO, E.C.O. Programa de Alimentação Escolar: Espaço de aprendizagem e produção de conhecimento. **Revista de Nutrição**, Campinas, v.14, n. 3, p. 225-229, 2001.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). **A cultura do açaí.** Brasília: EMBRAPA/SPI, 1995.

FERNANDES, C. A. **Análise do discurso:** reflexões introdutórias. São Carlos: Clara Luz, 2008.

FUNDAÇÃO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE DO AMAZONAS (FVS). **Preparando o açaí com boas práticas de higiene.** Amazonas: FVS, 2011.

GALOTTA, A. L. Q. A.; BOAVENTURA, M. A. D. Constituintes químicos da raiz e do talo da folha do açaí (*Euterpe precatoria* Mart., Arecaceae). **Química Nova**, São Paulo, v.28, n.4, p. 610-613, Jul/Ago, 2005

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Cidades@.** Diretoria de Pesquisas - DPE - Coordenação de População e Indicadores Sociais – COPIS. Disponível em: <<http://www.cidades.ibge.gov.br/xtras/perfil.php?codmun=130060>>. Acesso em: 08/09/2017.

MENEZES, E. M. S.; TORRES, A. T.; SRUR, A. U. S. Valor nutricional da polpa de açaí (*Euterpe oleracea* Mart) liofilizada. **Acta amazônica**, Manaus, v. 38, n. 2, p. 311 – 316, 2008.

NODA, H. et al. Sistema de conservação e melhoramento genético in situ por populações tradicionais do Alto Solimões, AM. In.: NODA, H.; NODA, S. N. (Org.). **Dinâmicas socioambientais na agricultura familiar na Amazônia.** Manaus: Weg, 2013.

NOGUEIRA, O.L. Regeneração, manejo e exploração de açaizais nativos de várzea do estuário amazônico. 1997. 149 f. Tese (Doutorado) – Universidade Federal do Pará, Belém, 1997.

RODRIGUES, P. M. A. **Homens e mulheres nas beiras: etnoeconomia e sustentabilidade no Alto Rio Solimões.** 2008. 143 f. Dissertação ((Mestrado em

Ciências do Ambiente e Sustentabilidade na Amazônia) — Universidade Federal do Amazonas, Manaus, Amazonas, 2008.

ROGEZ, H. **Açaí: preparo, composição e melhoramento da conservação**. Belém, PA: EDUFPA, 2000.

TINOCO, A.C. **Açaí amazônico: novas perspectivas de negócio**. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2005, 1f. Trabalho apresentado no Workshop Regional do Açaizeiro: pesquisa, produção e comercialização, Belém, PA, 2005.