

AVALIAÇÃO DAS POPULAÇÕES NATIVAS DE AÇAIZEIRO (*EUTERPE OLERACEA*) NA COMUNIDADE DO RIO MARAJÓI, MUNICÍPIO DE GURUPÁ (PA)¹

Sandro A. J. Mesquita²

Mário Augusto G. Jardim³

RESUMO - Foram visitadas áreas de açaizais nativos nas comunidades do rio Marajói, município de Gurupá, Estado do Pará. Avaliou-se as formas de manejo e produção do palmito em conserva. Constatou-se que o manejo é realizado com o desbaste de perfilhos na touceira e desbaste dos estipes para extração do palmito. Entre outras atividades o aproveitamento das partes vegetativas como adubo; produção de mudas e a proteção da cabeça do palmito para evitar a perda de umidade e o excesso de ressecamento. O tratamento da água deve ser mais eficaz para o preparo da conserva, aumentando-se as dosagens de produtos químicos adequados. O palmito do Marajói enquadra-se nos padrões de qualidade à comercialização, além de estar associado a conservação da espécie em função do manejo.

PALAVRAS-CHAVE: *Euterpe oleracea*, Comunidade, Manejo, Palmito.

ABSTRACT - Was visited areas of native açai in the communities of Marajó river, country of Gurupá, Pará state. Was observed the management and production of the hearth palm in conserve. The people in this area use to pare sprouts in to clump for extraction of hearth palm. They use the vegetative parts with fertilizer for seedlings production. The water treatment can be more efficient for conserve preparation using adequate chemical products. The hearth palm from Marajói is under of the standard of quality and commercialization.

KEY WORDS: *Euterpe oleracea*, Community, Management, Hearth Palm.

- 1 Trabalho apresentado na I Reunião dos Botânicos da Amazônia, realizada nos dias 26 a 30 de junho de 1995, em Belém, Pará.
- 2 PR-MCT/CNPq. Museu Paraense Emílio Goeldi - Depto. de Botânica. Bolsista de Iniciação Científica - PIBIC. Caixa Postal 399, CEP 66.040-170. Belém-PA.
- 3 PR-MCT/CNPq. Museu Paraense Emílio Goeldi - Depto. de Botânica. Caixa Postal 399, CEP 66.040-170. Belém-PA.

INTRODUÇÃO

Nas várzeas do estuário amazônico, a palmeira açáí (*Euterpe oleracea* Mart.) representa um dos principais produtos extrativistas das comunidades ribeirinhas (Guedes et al., 1995; Lopes, 1982). O processo de aproveitamento concentra-se na extração de frutos e palmito. Na maior parte dos municípios estuarinos os frutos são considerados sustento ou complemento na alimentação. O palmito abrange o comércio das fábricas ou indústrias localizadas na sede do município onde ocorre a extração ou na capital paraense.

Nos últimos anos, o acréscimo da comercialização do palmito tem prejudicado a conservação das populações nativas dos açazeiros. O palmito tem sido retirado de forma indiscriminada, de tal maneira que algumas áreas encontram-se degradadas. Considerando-se desde a forma de extração à situação econômico-alimentar das comunidades ribeirinhas, o processo extrativista do palmito não sofreu mudanças nos últimos anos, onde a única classe beneficiada é a dos proprietários de fábricas ou indústrias.

Este trabalho tem por objetivo avaliar a forma de manejo e o beneficiamento do palmito em conserva nas áreas de várzeas, pertencentes aos moradores das comunidades do Marajoí, no município de Gurupá, Estado do Pará.

METODOLOGIA

Foram realizadas entrevistas com 30 moradores das comunidades localizadas no baixo, médio e alto Marajoí, e nas respectivas áreas de manejo de açazeais. Coletou-se amostras do palmito em conserva e água para posterior análise na Unidade Laboratorial da SESP (PA).

RESULTADOS E DISCUSSÕES

O manejo dos açazeais envolve o desbaste de estipes altos, finos e com baixa produção de frutos; raleamento por corte ou anelamento de espécies arbóreas sem valor econômico local ou utilizadas apenas como lenha. Este

sistema de manejo é ideal para rotação de cortes de plantas adultas, raleamento seletivo de concorrência e desbaste seletivo nas touceiras de açáí (Bovi 1993; Calzavara 1972, 1976, 1987; Costa 1973; Jardim & Anderson 1987).

O adubo natural de partes vegetativas do açazeiro como: folhas, frutos, cachos secos e envoltório foliar do palmito pode ser aproveitado diretamente na base da touceira. Segundo (Calzavara 1992), os resíduos provenientes da retirada do palmito podem ser utilizados como ração para bovinos e suínos, após a decomposição. São ainda um excelente adubo orgânico para hortaliças e frutíferas.

A produção de mudas em viveiro é uma das alternativas para recompor áreas onde os açazeais são precários como por exemplo: capoeiras e áreas de elevada extração de palmito. Segundo Calzavara (1987), a produção de mudas por sementes é muito mais rápida e viável, as mudas poderão ser produzidas por sementes de boas plantas matrizes.

A produção do palmito em conserva é um processo artesanal utilizado na maioria das áreas visitadas. Nascimento & Silva (1990) afirmam que a produção do palmito em conserva passou a constituir-se um dos principais itens de exportação do extrativismo vegetal do estado. (Brabo 1979); (Calzavara 1987), descrevem a produção de palmito em conserva com o seguinte processo: classificação da matéria-prima, descascamento, colocação na salmoura, colocação nas latas, salmoura especial, banho-maria, recravamento, resfriamento, e finalmente o transporte. No Marajoí o processo é semelhante, modificando-se apenas a embalagem do produto. A preparação da salmoura envolve 2 kg de sal + 300 g de ácido cítrico em 50 litros de água. A água utilizada vem do rio Marajoí, segundo informantes locais é fervida ou então adicionam doses de hipoclorito. Os vidros e tampas são cedidos pelo comprador do produto. O morador local ainda paga R\$ 3,00 pelo Kg de ácido cítrico (chamado de sal). Após todo o preparo a conserva é vendida aos comerciantes ao valor de R\$ 0,30.

Após o corte da cabeça de palmito inicia-se o processo enzimático provocando manchas de coloração marrom escura na parte apical. Este processo ocorre devido a exposição duradoura à temperatura e umidade. O processo enzimático atrai insetos da ordem coleoptera que provocam

perfurações e danos na matéria prima. Em alguns casos, estes palmitos são recusados pelo comprador.

A Composição físico-química e microbiológica comprovou que trata-se de um produto que atende as normas legais vigentes para comercialização do palmito próprio para consumo. A presença de coliformes fecais e *S. aureus* encontradas em baixas proporções não invalidam o uso do produto. Esta contaminação está associada ao tipo de água utilizada no preparo da salmoura e minimizada em função do tipo de tratamento químico utilizado no local. Aconselha-se tornar mais eficaz o tratamento da água aumentando-se a dosagem de produtos químicos adequados. Detectou-se em uma amostra de água no médio Marajó que encontra-se sem condições de uso, tanto para a balneabilidade como para uso industrial, sendo necessário passar por um sistema de tratamento.

CONCLUSÕES

As populações de açazais nativos localizados nas áreas visitadas na comunidade do Marajó, apresentam exuberante potencial extrativista com matéria-prima para frutos e palmito. A ação comunitária nas atividades do manejo dos açazais vem integralizar o processo homem x planta x produto, no qual a verdadeira ação de produzir associa-se a arte de preservar.

Neste caso torna-se necessário o desbaste de todos os perfinhos novos e juvenis; raleamento da mata, tendo-se o cuidado de não permitir a entrada de luz excessiva; o desbaste de estipe em função do tipo de palmito; o aproveitamento de adubo orgânico com partes vegetativas da planta; a proteção da cabeça de palmito logo após o corte pode ser feita com material plástico, lona ou papel que impedirá a perda de umidade e excesso de ressecamento, e o tratamento da água deve ser mais eficaz para o preparo da conserva, aumentando-se as dosagens de produtos químicos adequados.

Finalmente, o palmito extraído na comunidade do Marajó enquadra-se nos padrões de qualidade à comercialização, além de estar associado a conservação da espécie em função do manejo praticado e com garantia de rotatividade produtiva para frutos e palmito. Todavia, o processo de

cooperativismo entre os moradores poderá ser uma solução e a curto prazo, através do planejamento de ações de manejo, produção e comercialização de frutos e palmito.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BOVI, M.L.A. 1993. *Açaí - informações básicas para a exploração e cultivo*. Campinas, Instituto Agrônomo de Campinas, 14 p.
- BRABO, M.J.C. 1979. Palmiteiros de Muaná - Estudo sobre o processo de produção no beneficiamento do açazeiro. *Bol. Mus. Para. Emilio Goeldi, nova sér.* Belém, (73).
- CALZAVARA, B.B.G. 1972. As possibilidades do açazeiro no estuário amazônico. *Bol. Fac. Ciênc. Agrár. Pará.* Belém, (5):1- 103.
- CALZAVARA, B.B.G. 1976. As possibilidades do açazeiro no estuário amazônico. Turiatba, IICA.
- CALZAVARA, B.B.G. 1987. *Recomendações básicas - n. 3*. Belém, EMBRAPA/CPATU, set.
- CALZAVARA, B.B.G. 1992. Lições de um pioneiro na pesquisa do açaí. 16p. (Informativo Beira do Rio, 35).
- GUEDES, I.; JARDIM, M.A.G. & MESQUITA, S.A. 1995. Os frutos da palmeira Açai (*Euterpe oleracea* Mart.): uma alternativa extrativista na economia das populações ribeirinhas. CONGRESSO NACIONAL DE BOTÂNICA, 46. Resumos. Ribeirão Preto.
- JARDIM, M.A.G. & ANDERSON, A.B. 1987. Manejo de populações nativas de açazeiro no estuário amazônico, resultados preliminares. *Bol. Pesqu. Florest. Curitiba*, (15): 1- 18. dez.
- LOPES, A.V.F. 1982. *Aspectos econômicos do açazeiro*. Belém, Sudam, 60 p.
- NASCIMENTO, M.J.M. & SILVA, M.G. 1990. Comercialização do palmito e açai nos municípios de Belém e Gurupá e estruturação de uma organização comercial. Relatório de pesquisa. Belém, 29 p.