

BLOGS |

Pupunha para mães, motores e cabritos

Liana John - 10/04/2014 às 14:09



O **palmito de pupunha** (*Bactris gasipaes*) todo mundo conhece: é o substituto politicamente correto do **palmito-juçara** (*Euterpe edulis*) extraído à exaustão do que resta de **Mata Atlântica**. O sabor do substituto não se equipara ao do substituído, é bem verdade, mas pelo menos ele vem de plantações e não é roubado de parques e reservas, públicos ou privados.

Palmitos à parte, o que nunca decolou no mercado como deveria foi o fruto da palmeira pupunha. **Nutritivo, produtivo, multiuso e colorido**, ele parece ter tudo para conquistar diversos tipos de consumidores e ganhar o mundo, como o **açaí**. Tem até o mesmo apelo de vir da **Amazônia**. Mas falta o empurrãozinho de uma **domesticação** adequada, na opinião do especialista em Silvicultura Tropical, **Johannes van Leeuwen**, coordenador do Núcleo Agroflorestal do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA), em **Manaus** (AM). Para o holandês radicado no Brasil há 25 anos, “o grande problema da pupunha é a **diversidade**: nas feiras encontramos variedades domesticadas por ameríndios do Peru, com frutos grandes e secos e variedades da Amazônia brasileira, com frutos menores, com mais óleo. Esses têm bom sabor, porém são vendidos junto com variedades cheias de fiapos, com muita água e com sabor ruim. É preciso ser *expert* para não levar os ruins para casa”.

Se não fosse um produto marginal, sem investimento adequado nem continuidade nas pesquisas agrônômicas, **o fruto da pupunha** teria um lugar garantido na dieta das mães em fase de **amamentação** de seus bebês, por exemplo. De acordo com a bioquímica e doutora em Saúde Pública, **Helyde Albuquerque Marinho**, também do INPA, o consumo regular de farinha de pupunha aumenta a concentração de **vitamina A** e lipídios no **leite materno**, favorecendo, em especial, os **bebês prematuros**.

Em 2008, Helyde realizou um experimento em parceria com o Banco de Leite Humano do Estado do Amazonas, no qual analisou o teor de vitamina A em amostras de leite materno, antes e depois de as mães receberem um suplemento alimentar à base de farinha de pupunha. A diferença foi sensível, provando que as propriedades nutritivas do fruto de pupunha passam para o leite. Segundo ela, a vitamina A ajuda a aumentar a **imunidade** de crianças e evitar doenças próprias da infância.

Várias outras vitaminas e sais minerais estão presentes na pupunha, com destaque para **tiamina** (B1), essencial para o bom funcionamento do sistema nervoso, além de **vitamina C**, **cálcio**, **fósforo** e uma boa dose de **proteína**. Com a

farinha, dá para fazer mingau, pão, bolo, paçoca, cocada ou biscoito. E tudo **sem glúten**, para alívio dos alérgicos e celíacos.

Para os produtores rurais, a pupunha chega ao mesmo patamar nutritivo do milho, sorgo e milheto e pode ser usada na **ração** de **galinhas** poedeiras, **porcos** ou **peixes**. Em breve, **cabritos** e **ovelhas** também podem entrar na lista dos beneficiados pela pupunha, a julgar pelos bons resultados das duas teses de doutorado sobre o assunto recém-finalizadas por **Leandro Sampaio Oliveira Ribeiro** (caprinos) e **Alana Batista dos Santos** (ovinos), na Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (**UESB**), com recursos da Fundação de Amparo do Estado da Bahia (**Fapesb**). Segundo Leandro, é possível (e necessário) formar uma cadeia produtiva da farinha de pupunha, dando uma destinação adequada à polpa do fruto, hoje descartada após a extração das sementes para plantações de palmito. Desse modo, a polpa deixaria de ser descartada na natureza e aumentaria a produtividade das criações de cabritos e ovelhas, sobretudo na região **Nordeste**.

A palmeira de pupunha ainda tem a vantagem de ser perene, altamente produtiva – até 25 toneladas por hectare por ano – e boa de sombra. É valorizada, portanto, entre os agricultores familiares adeptos dos sistemas **agroflorestais** e entre os produtores de **cacau** da Bahia, conforme lembra a agrônoma **Maria das Graças Parada**, da Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (**Ceplac**). Segundo ela, no Sul da Bahia já existem novos plantio de cacau com pupunha, de rentabilidade promissora. A Ceplac também organizou uma cartilha dirigida a produtores, ensinando a produzir a farinha. A publicação, de 2011, deve ser reimpressa este ano para uso nos cursos de capacitação.

E os motores? Aparentemente o óleo do fruto da pupunha serve igualmente como **aditivo** para o **diesel** por seu alto teor de **betacaroteno** (pró-vitamina A). Quando adicionado a **hidrocarbonetos**, o betacaroteno estabilizado reduz as emissões de poluentes e melhora o desempenho do combustível.

Mas isso já é assunto para o futuro. Antes de partir para passos maiores do que a perna, o ideal seria multiplicar as pupunhas “da boa” e reduzir as pupunhas “da ruim”. O plano de Johannes van Leeuwen parece interessante: promover o **melhoramento participativo** da pupunha entre agricultores de Coari (AM), onde o plantio de pupunha para consumo de frutos já é usual. Se tudo der certo e não houver problemas de continuidade, em breve esses produtores terão como colocar as **sementes melhoradas** no mercado e contribuir para a promoção de mais um fruto amazônico que bem merece entrar nos circuitos internacionais.





Fotos: *Liana John (ao alto, cacho de pupunha –Bactris gasipaes)*
Leandro Sampaio (acima, farinha de pupunha na ração e cabritos alimentados com pupunha)

[ver este post](#)

[comente](#)

Comentários

Não há nenhum comentário. Seja o primeiro!

Deixe aqui seu comentário:

Preencha os campos abaixo para comentar, solicitar ou acrescentar informações. Participe!

Seu nome:

Seu e-mail:

[Enviar](#)

Biodiversa



LIANA JOHN

é jornalista ambiental. Escreve sobre conservação, mudanças climáticas, ciência e uso racional de recursos naturais há quase 30 anos, nas principais revistas e jornais do país. Ao somar entrevistas e observações, constatou o quanto somos todos dependentes da biodiversidade. Mesmo o mais urbano dos habitantes das grandes metrópoles tem alguma espécie nativa em sua rotina diária, seja como fonte de alimento ou bem-estar, seja como inspiração ou base para novas tecnologias. É disso que trata esse blog: de como a biodiversidade entra na sua vida. E como suas opções, eventualmente, protegem a biodiversidade.

Arquivos de posts

2010 | 2011 | 2012 | 2013 | 2014 | **2015**

MAY 2015 - (3)

APRIL 2015 - (2)

MARCH 2015 - (3)

FEBRUARY 2015 - (4)

JANUARY 2015 - (4)

Nuvem de tags

Amazônia anti-inflamatório antioxidante araras açaí bactérias biodegradável biodiesel **biodiversidade** biodiversidade brasileira biologia biomimética Caatinga cana-de-açúcar **Cerrado** clima cochonilha controle biológico COP19 corais cosméticos **Embrapa** emissões emissões de carbono espinhas do rosto Fapesp fungos inhabitat **insetos** Instituto Arara Azul joaninha lixo mandacaru **mandioca** mel microalgas mudanças climáticas parasitas praga preguiça Protocolo de Kyoto queijo mineiro reciclagem semiárido Serra da Canastra sertão nordestino Terroir tratamento de água vinhaça água

Outros Blogs

 [A HUMANIDADE CONTRA AS CORDAS](#)

 [AGRISUSTENTA](#)

 [BICHOS DO PANTANAL](#)

 [BLOG DO CLIMA](#)

 [BIOGÁS: A ENERGIA INVISÍVEL](#)

 [BLOG DA REDAÇÃO](#)

 [MUITO ALÉM DA ECONOMIA VERDE](#)

 [CORPORAÇÃO 2020](#)

 [GAIATOS E GAIANOS](#)

 [PARCEIROS DO PLANETA](#)

 [NA GARUPA](#)

 [O DIVERGENTE POSITIVO](#)

 [PLANETA ÁGUA](#)

 [PLANETA URGENTE](#)

 [PLANETA EM AÇÃO](#)

 [SEMANA ABRIL DE JORNALISMO AMBIENTAL](#)

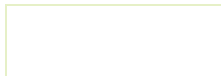
 [PROSPERIDADE SEM CRESCIMENTO](#)

 [QUANDO NEGÓCIOS NÃO SÃO APENAS NEGÓCIOS](#)

 [SUSTENTÁVEL NA PRÁTICA](#)

 [URBANIDADES](#)

Patroínio



Siga o Planeta

