



Concurso Conexão Planeta de Fotografia de Natureza 2022: Faça já sua Inscrição!



Sobre Quem Somos Nossa Logomarca Editorias Blogs Contato



Bioconecta

Oba, o baru invadiu os doces de amendoim!

21 de abril de 2017 | Liana John



Árvore copada, de altura para mais de 25 metros, o pé de baru, cumbará, cumaru ou coco-barata (*Dipteryx alata*) é de chamar a atenção no Cerrado da região Centro-Oeste são poucas as espécies desse porte e ainda com tronco razoavelmente reto, de até 70 centímetros de diâmetro. A maioria das árvores nativas são mais baixas, com tronco e galhos retorcidos.

A madeira do baruzeiro costuma ser aproveitada para fazer carvão, móveis ou moinhos de cerca, por ser bem resistente ao ataque de pragas. Ultimamente, porém, a grande procura é mesmo pelos frutos. Amendoados e marrom-clara, com 5 a 7 centímetros, eles pendem isolados, aparecendo aquela e ali em meio à densa folhagem verde-escura. Cada fruto esconde apenas uma semente, retirada da polpa dura com a ajuda de uma morsa para então ser torrada e consumida salgada, como aperitivo. Ou para ser moída e transformada em doces tradicionais – como papoca, creme, rapadura e pé-de-moleque – e em novas versões de bombons recheados, seja no lugar do amendoim, combinada com ele.

Um grupo de pesquisas da Universidade Federal de Goiás (UFG) promoveu degustações de pacotinhos feitos com baru e amendoim, para testar a aceitabilidade e as características dos doces obtidos. Foram usadas as proporções de 75:25, 50:50 e 25:75 de amendoim e baru. A primeira opção, com 25% de baru para 75% de amendoim, foi a mais aceita e também a menor desidratação e maior concentração de fibra alimentar total, constituindo um tipo de "pacoca light", segundo artigo científico publicado por Gracielle Gebrim Santos, Mara Reis Silva, Diracy Bedênia Cavalcante Lemos Lacerda, Denise Mendes de Oliveira Martins e Rogério de Araújo Almeida.

Alliás, assim como o amendoim, o baru tem reputação de afrodisíaco, razão pela qual eventualmente recebe o título de "vegetal de amor". De fato mesmo, o que diversos pesquisadores constataram é que a amêndoa nativa tem uma bela dose de proteinas (23%) e de gorduras insaturadas (31%) contra a apenas 17% de gorduras saturadas). As instâncias, vale lembrar, são gorduras consideradas más saudáveis, encontradas também em abacates, nozes e azeite de qualidade. Por isso, o baru chega a ser considerado um alimento funcional, recomendado em dietas fitness, como uma variação nativa do coco.

A semente ainda fornece minerais importantes, como ferro, cálcio, fósforo, potássio e magnésio. E dela se tira um óleo de uso farmacêutico e cosmético, também empregado como aromatizante para fumo (de rolo ou de cachimbo). E não é tudo: a polpa serve como complemento alimentar para o gado ou pode virar caviar, com bom sabor cítrico. Em outras palavras, não falta uso para a espécie. Difícil mesmo é coletar quantidade suficiente com demanda crescente de mercado, pois os baruzeiros nativos produzem de maneira muito irregular, com boa colheita num ano e quase nenhuma no seguinte, bem ao estilo de boa parte das plantas tropicais não domesticadas.

De qualquer maneira, com o uso crescente de baruzeiros na arborização de ruas, começam a aparecer coletores urbanos para aproveitar as boas qualidades das sementes. A frutificação da espécie, no Centro-Oeste, costuma ocorrer entre os meses de outubro e novembro, estendendo-se eventualmente até março. A coleta é dos frutos caídos no chão e o homem compete com morcegos e macacos pelos nutrientes de qualidade. Há notícias, inclusive, de populações de macacos-prego que aprenderam a quebrar a polpa para extrair a semente.



Fotos: Liana John (frutos e sementes de baru, ao alto, e baruzeiro carregado de frutos nas ruas de Campo Grande)

Liana John

Jornalista ambiental há mais de 30 anos, escreve sobre clima, ecossistemas, fauna e flora, recursos naturais e sustentabilidade para os principais jornais e revistas do país. Já recebeu diversos prêmios, entre eles, o Embraer de Reportagem 2015 e o Reportagem sobre a Mata Atlântica 2013, ambos por matérias publicadas na National Geographic Brasil.

Compartilhe isso:



Digite seu comentário aqui...

← Trump: a maior ameaça ao equilíbrio climático do planeta    Isopor: reciclável ou não? →

▲ Você pode gostar também



A desconstrução do estereótipo masculino

17 de junho de 2016



Publicação revela detalhes do processo de recuperação de empresas por trabalhadores

10/08/2018



Organizações entregam petição contra Bolsonaro ao Tribunal de Haia e cobram investigação sobre denúncias contra Bolsonaro

23 de maio de 2022

Blog Bioconecta

A jornalista Liana John apresenta a biodiversidade do nosso cotidiano. Não se trata de uma promessa para um futuro distante. Mas a riqueza de espécies já convertidas em alimentos, cosméticos, cores, música, tecnologias ou medicinas. Um bicho comum que podemos proteger com nossas opções de consumo.

Editorias

Alimentação  
Amazônia  
Bichos  
Cidades  
Cultura  
Direitos Humanos  
Educação  
Energia  
Entrevistas  
Meio Ambiente  
Moda  
Muatanças Climáticas  
Mulheres  
Natureza  
Provos Indígenas  
Resíduos  
Saúde

Assine o feed



Receba novidades por e-mail

Digite seu endereço de e-mail para assinar o Conexão Planeta e receber notificações de novas publicações por e-mail.

Endereço de e-mail

Clique para concluir

Mais lidos

Namoro constante de Aracy e Acerola, onça "adotada" por Richardson, cria expectativa para nascimento de novo filhote no Pantanal  
Celebração pelo nascimento de anta-malaia, espécie que perdeu 50% de sua população nos últimos 40 anos  
Artista americano retrata Wandinha e a Família Adâmar como negros e as imagens viralizam nas redes sociais  
Concurso Conexão Planeta de Fotografia de Natureza 2022: as inscrições já estão abertas! Faça já a sua  
Cientistas descobrem algo mais que conecta os polvos aos seres humanos

Siga no Facebook

Siga no Twitter

Tweets de @conexaoplaneta

Conexão Planeta @conexaoplaneta 1 h  
Já fez sua inscrição?! Você só tem mais 1000 DIAS para se inscrever e prêmios incríveis! Participe do #ConexãoPlaneta Concurso Planeta de #Fotografia de #Natureza, mostre seu talento e nos ajude a preservar a #conservação da biodiversidade brasileira! [bit.ly/3FHGZP](http://bit.ly/3FHGZP)



Veja mais no Twitter

Posts recentes

A oceanógrafa brasileira Camila Rovellas vence prêmio internacional de inovação com startup de agricultura salina 12 de dezembro de 2022

Imagens recentes confirmam crise humanitária vivida pelos Yanomami devido ao garimpo e à falta de assistência de saúde 12 de dezembro de 2022

Salto desejado de filhote de leão é o grande vencedor do Comedy Wildlife Photography 2022 11 de dezembro de 2022

Celebração pelo nascimento de anta-malaia, espécie que perdeu 50% de sua população nos últimos 40 anos 9 de dezembro de 2022

Páginas

POLÍTICA DE PRIVACIDADE  
Sobre  
Quem Somos  
Nossa Logomarca  
Editorias  
Blogs  
Parcerias Rascunho  
Contato

Arquivos

Selecionar o ▾

Pesquisar

Pesquisa

Pesquisar

