



Concurso Conexão Planeta de Fotografia de Natureza 2022: faça já sua inscrição!



Bioconecta

### Vai um suco de jerivá aí?

9 de setembro de 2016 Liana John



Das muitas palmeiras brasileiras, uma pode ser considerada a preferida das crianças e dos bichos em toda a região da Mata Atlântica, tanto onde ainda existe floresta fechada, mata ciliar ou mata secundária como nas terras ocupadas por gente. A maioria dos adultos nem presta muita atenção aos cachos fartos, mas ainda existem por aí muitos pequenos consumidores dos seus coquinhos de polpa pegajosa, cor amarelo-ouro e sabor adocicado.

O nome mais comum é jerivá (*Syagrus romanzoffiana*), derivado do tupi *jeribá* ou *yaribá*, cujo significado é o fruto em cacho, que cai à toa. Tem razão de ser, pois essa palmeira produz durante o ano inteiro, em cachos de 10 quilos, em média, ou algo em torno de 1.400 coquinhos, cada um com 2 a 3 centímetros!

A espécie ocorre com maior frequência na região litorânea, do Espírito Santo ao Rio Grande do Sul. O porte é médio, uns 15 metros de altura, mas pode chegar ao dobro no meio da mata fechada. Na natureza, é semeada pelas muitas aves e vários mamíferos que dela se alimentam: araraçãs, periquitos, maracanãs, saíras, sanhaços, tucanos ou caxinguelês, cotias e até cachorros-do-mato, conforme indica outro de seus vários nomes comuns: coquinho-de-cachorro.

Entre os homens, até recentemente, apenas algumas etnias indígenas (guaranis, sobretudo) se preocupavam em semear jerivás. Mas isso está mudando em Mairiporã, nas vizinhanças da capital paulista. Ali, o produtor Arnaldo Teles de Azeite e a bióloga Roseli Madeira, do Parque Jussara, promovem o adensamento de palmeiras jerivá em sua propriedade e compram os coquinhos dos vizinhos para a produção de polpas, com o objetivo de revender a fabricantes de sorvetes e iogurtes, além de produzir sucos com a adição de limão, abacaxi ou maracujá.

Em geral, o coquinho jerivá escapa aos desmatamentos porque o caule é cheio de fibras, difícil de serrar. Então ainda há uma boa população dessas palmeiras nas roças. Encontrar um uso para os coquinhos é uma alternativa de renda extra e reforça o time dos defensores dos sistemas agroflorestais, mais adequados para terrenos acidentados como os de Mairiporã e da Serra do Mar, onde não faltam jerivás nativos.

"A produção de coquinhos é muito grande e os produtores que ficavam incomodados com a sujeira ficaram animados com a ideia de vender", conta Roseli. "Eles não precisam nem colher: vamos até as propriedades com uma equipe, subimos em escadas e cortamos os cachos maduros, que são amparados em uma lona, para não machucar os frutos". A capacidade para atender o mercado é de 3 a 4 toneladas de polpa por mês e, se houver demanda, pode subir rapidamente para 20 toneladas mensais.

"Estamos providenciando o registro junto ao Ministério da Agricultura e também começamos a construir uma cozinha industrial para atender às exigências da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária)", prossegue Roseli. "Fizemos testes de viabilidade e levamos para indústrias de sorvetes, que se interessaram".

O jerivá é rico em Omega 3, 6 e 9 e tem muita vitamina A, entre 4 e 7 vezes mais do que o buriti, que é usado na merenda escolar para reduzir a carência de carotenoides. A composição da polpa foi estudada por Flora Goudel, em seu mestrado em Ciências Agrárias junto à Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). A pesquisadora concluiu que "a bebida de jerivá se destaca pelo alto teor de carboidratos totais e pelo perfil de ácidos graxos: rico em óleos mono e polinsaturados, além do elevado conteúdo de carotenoides e fibras solúveis, podendo ser uma fonte destes nutrientes, se incluída na dieta".

Outro grupo de pesquisa interessado no jerivá é o do Laboratório de Mecanização Agrícola da Universidade Estadual de Ponta Grossa (Lama/UEPG), no Paraná. De acordo com o engenheiro agrícola Pedro Henrique Weirich Neto, os coquinhos de jerivá podem ser despolpados facilmente em máquinas semelhantes a grandes liquidificadores, após imersão por uma hora em água quente.

Já o uso do óleo retirado das amêndoas depende do desenvolvimento de equipamentos mais resistentes porque a casca é muito dura. A equipe do Lama/UEPG agora trabalha nisso. "O óleo poderia ser usado nas indústrias alimentícia, cosmética e na fabricação de biocombustíveis", diz Weirich Neto. Segundo ele, o óleo de jerivá tem potencial para substituir o de soja na cozinha, liberando um pouco mais do grão para a produção de biocombustíveis.

Roseli Madeira também acredita na utilização de outros subprodutos do jerivá na indústria cosmética e na impermeabilização de revestimentos, móveis e de artefatos feitos de bambu. Agora só falta tornar conhecidas do público consumidor essas novas matérias primas da nossa biodiversidade.

Foto: Liana John



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 Enquete 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...

#### Personalidade animal

Eduardo Srur espalha carrinhos de supermercado gigantes pelas ruas de São Paulo, para questionar consumo

#### Você pode gostar também



Muriquis e Troféus da Mostra Ecofalante de Cinema Ambiental  
14 de junho de 2016



Projeto Tear:ecendo vidas  
12 de outubro de 2016



Universidade francesa busca brasileiros para bolsas de mestrado  
28 de dezembro de 2019

#### 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, corantes, música, tecnologias ou inspiração. Um bem comum que podemos proteger com nossas opções de consumo.

#### Editorias

- Alimentação
- Amazônia
- Bichos
- Cidades
- Cultura
- Direitos Humanos
- Educação
- Energia
- Entrevistas
- Meio Ambiente
- Moda
- Mudanças Climáticas
- Mulheres
- Notícias
- Povos 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

Celebração pelo nascimento de anta-malala, espécie que perdeu 50% de sua população nos últimos 40 anos

Namoro constante de Aracy e Acerola, onça "adotada" por Richardson, cria expectativa para nascimento de novo filhote no Pantanal

Artista americano retrata Wandinha e a Família Addams 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 - 4 min

#Mulheres do W3 são escolhidas "Heróínas do Ano" pela #Time. "Zan, Zindagi, Azaad". Entoando as palavras, "mulher, vida, liberdade", milhares de iranianas têm ido às ruas para exigir o fim da opressão e clamor por #liberdade. Não querem mais ser caladas. bit.ly/3UzuW9L



1

Veja mais no Twitter

#### Posts recentes

Mais de 1.500 espécies marinhas estão em risco de extinção, aponta nova atualização da Lista Vermelha da IUCN 12 de dezembro de 2022

A oceanógrafa brasileira Camilla Revelles vence prêmio internacional de inovação com startup de agricultura salina 12 de dezembro de 2022

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

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

#### Páginas

- POLÍTICA DE PRIVACIDADE
- Sobre
- Quem Somos
- Nosso logo
- Editorias
- Blogs
- Parceiros
- Rascunho
- Contato

#### Arquivos

Selecionar o >

#### Pesquisa

Pesquisar

