

revista Higiene Alimentar

março 2008 volume 22 - nº 159



ISSN 0101-9171

Indexada nas seguintes
bases de dados:
CAB ABSTRACTS
(Inglês)
LILACS-BIREME (Brasil)
PERI-ESALQ (Brasil)
SINAGRI-MAPA (Brasil)

Afiliada à
Associação Brasileira de
Editores Científicos e

ANATEC
Associação Nacional de Editores Científicos e Tecnológicos



SECAGEM DO CAFÉ: ALTERNATIVAS.

É forte a demanda por sabores e aromas especiais do café, qualidades intensamente procuradas pelos consumidores, o que tem levado à incansável pesquisa sobre todos os fatores que possam alterá-las, dentre os quais a forma de pré-secagem guarda importância significativa.

LEIA TAMBÉM OUTROS TRABALHOS INÉDITOS.

- ÁCIDO CÍTRICO DERIVADO DE RESÍDUOS INDUSTRIAIS. ❖ EMBUTIDO EMULSIONADO FABRICADO COM TILÁPIA.
- SELF-SERVICE: AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE VEGETAIS. ❖ ALIMENTAÇÃO EM SHOPPING CENTER: AVALIAÇÃO.
- BPF EM EMPRESA DE ALIMENTOS ORGÂNICOS. ❖ SAÚDE BUCAL DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

PALMITO CULTIVADO DE PUPUNHA: ALTERNATIVA SUSTENTÁVEL E ECONÔMICA PARA O VALE DO RIBEIRA PAULISTA.

Faz-se necessária a ação governamental para o fomento do cultivo do palmito de pupunha na região do Vale do Ribeira Paulista. As condições climáticas eminentemente tropicais da região, altos índices de temperatura e de umidade durante todo o ano, têm propiciado o cultivo da espécie. Ainda que limitada, a cultura da pupunha favorece oportunidade para superar o problema social e econômico local.

Existe um grande número de gêneros e espécies de palmeiras das quais o palmito pode ser extraído. Os principais atributos necessários para preferência da espécie são: qualidade, rendimento e tolerância à industrialização. Nesse propósito, considerando a composição desenvolvida, não resta dúvida ser a pupunha a selecionada como de maior preferência para sua produção e industrialização.

A partir de 1970, face à diminuição das reservas naturais de palmeiras juçara, devido à exploração predatória do palmito, teve início a utilização, em larga escala, do palmito do açazeiro para essa mesma atividade. O açazeiro, cujo nome científico é *Euterpe oleracea* Mart., ocorre naturalmente na região Norte do país, especialmente na Bacia Amazônica. Embora posua farto perfilhamento (principal

Khalil Yepes Hojeije

Palestrante e Especialista em Gestão da Qualidade em Alimentos. Auditor Líder pela ABNT-NBR ISO 19011:2002. Autor de matérias em revistas especializadas nas áreas: Industrial, varejo, food service, ciência e tecnologia de alimentos.

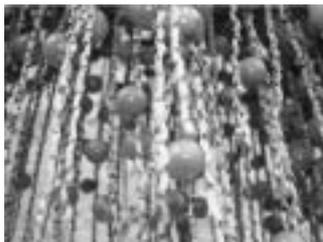
khalil@palmitofloresta.com.br



vantagem dessa espécie), a exploração predatória também é praticada, como corte ilegal e o processamento clandestino ocorrendo em larga escala na região (BOVI 2003). Em São Paulo o açazeiro também apresenta crescimento lento, estando apto para corte de palmito após 8 anos a campo. Essa espécie possui palmito de características semelhantes à juçara, sendo, no entanto de menor diâmetro, coloração um pouco mais escura e textura mais firme. Além do palmito, o fruto da palmeira de açai, é hoje a fruta cujo consumo mais cresceu nos últimos anos.

O interesse pelo fruto nos mercados nacional e internacional, tem surtido efeito direto no mercado do palmito de açai em conserva, pois além dos frutos, dos quais se extrai o famoso creme, mais conhecido com "açai na tigela", a planta produz o palmito, também de grande importância econômica. Todos querem a fruta pela quantidade de nutrientes entre outros benefícios nutricionais. É considerado um dos frutos mais nutritivos cultivados na Amazônia. Podemos atribuir a recente falta do palmito de açai nas indústrias que processam o palmito em conserva às grandes empresas que estão comercializando a polpa em outros estados brasileiros e exportando-a para outros países, sobretudo,

para os Estados Unidos e Europa, com inserção também em terras asiáticas. O palmito do açaizeiro, antes conhecido como o "ouro branco", passa a ser apelidado de "ouro negro" ou de "vinho amazônico".



A produção de frutos de açaizeiro no Estado do Pará cresceu de 92.021 toneladas, em 1997, para 122.322 toneladas, em 2002, um aumento de quase 33%. Em 2003, a produção foi de 160.000 toneladas (Embrapa 2006).

A pupunheira (*Bactris gasipaes*) é palmeira perene, nativa da região das Américas, sendo utilizada, há séculos, para a produção de frutos que são, até hoje, a base da alimentação dos habitantes de sua região de origem.

O interesse nesta palmeira, como produtora de palmito, só começou no início dos anos 70, quando a exploração predatória da palmeira juçara, na região sudeste do Brasil, tinha alcançado o seu máximo e nossas reservas de palmito nativo já estavam bastante dilapidadas. Atualmente, a pupunha vem destacando-se pelo seu potencial para a exploração racional de palmito, devido principalmente às suas características de precocidade, rusticidade, perfilhamento, alto rendimento na industrialização e o não escurecimento do palmito após o corte. A ausência da oxidação ou escurecimento deve-se ao fato de a pupunha possuir baixos níveis das duas principais enzimas que oxidam os palmitos de palmeiras do gênero *Euterpe*, bem como menos taninos e mais açúcares que estes. Cabe destacar a importância dessa espécie não apresentar escurecimento,

fato que além de facilitar os procedimentos operacionais no momento da industrialização, permite a exploração da comercialização do palmito "in-natura", com o mínimo de

processo: sanitizado e refrigerado, oferece uma nova opção de consumir palmito e está ganhando espaço no mercado, por ser um produto natural, cuja textura, aparência e sabor são muito atrativos em relação ao palmito processado.

Estudos efetuados com palmeiras da espécie (*Bactris gasipaes*), algumas nativas da região amazônica e outras introduzidas de alguns países, tais como a Costa Rica e o Peru, atestam a viabilidade de seu cultivo em nosso meio. Trabalhos efetuados pelo Instituto de Tecnologia de Alimentos em colaboração com o IAC - Instituto Agrônomo de Campinas mostram que a produção da pupunha para a industrialização do palmito é muito bem aceita.

A participação do palmito de pupunheira no mercado mundial de palmito tem crescido anualmente. Nesse mercado, de aproximadamente 30 mil toneladas por ano, antes dominado por palmeiras do gênero *Euterpe*, a contribuição atual de palmito de pupunha é acima de 40%. A tendência dessa proporção é aumentar, em vista da entrada em produção de novas

áreas de cultivo e da diminuição das reservas naturais de *Euterpe*.

No Brasil, estima-se que o maior Estado produtor é São Paulo, com cerca de 25% do total implantado no país. O maior produtor da cultura no estado, concentrando 70% da produção, é o Vale do Ribeira, que com seus 23 municípios, possui enorme diversidade biológica e de ecossistemas, abrigando a maior parcela contínua da Mata Atlântica do país. Em contraposição ao rico patrimônio ambiental, indicadores sociais e econômicos, apontam a região como uma das mais pobres do estado de São Paulo, incluindo os mais altos índices de mortalidade infantil e analfabetismo, título que afeta os quase 350 mil habitantes.

De acordo com informações do setor, elaboradas a partir de dados do Instituto de Economia Agrícola (BANCOIEA - 2007) e dados de pesquisa, a cultura da pupunha, ainda que tenha sido introduzida de modo recente na região, ampliou significativamente sua participação entre os anos de 2002 e 2006. Analisando os dados da pesquisa, podemos concluir que foram plantadas 12 milhões de mudas de pupunha nos quatro anos pesquisados. Essa expansão do cultivo da pupunha é oportunidade de melhoria, quanto ao mercado empregatício e renda para a região do Vale do Ribeira.

Uma empresa de 35 anos, que há 18 dedica-se à produção do palmito pupunha, vem valorizando a potencialidade natural da região. Considerada modelo de cadeia produtiva, a empresa Floresta Indústria e Comércio Ltda. atua no agro-negócio do palmito de pupunha desde 1990. Desenvolve alternativas viáveis para o desenvolvimento sustentável e econômico na cidade de Juquiá, re-





gião do Vale do Ribeira, além de implementar projetos de estruturação de áreas agrícolas para o cultivo do palmito. Áreas de pastagens abandonadas são aproveitadas e transformadas em produtora de palmito, uma atitude que, além de não poluir o meio ambiente, ainda contribui para o reflorestamento de áreas devastadas e degradadas. Hoje mais de um milhão de pés de palmito contam com atuação da empresa Floresta na região.

Vale ressaltar que a fábrica citada, tem capacidade de industrializar 100 toneladas de palmito por mês, estando hoje com apenas 25% da sua capacidade produtiva, o que compromete o desenvolvimento econômico da região, considerando ser este o agravante de outras 10 agroindústrias locais. Falta produto, em razão da crescente aceitação e procura do palmito de pupunha tanto no mercado interno como no externo.

Destacam-se nesse contexto os consumidores mais sensíveis e exigentes, que associam alimentação com saúde e prazer. Buscam um conceito de que o alimento não causará dano adverso à sua saúde no momento do consumo. A conscientização ambiental, preocupação que tem sido constante principalmente na Europa, torna ainda maior os requisitos avaliados no

produto antes de sua aquisição. Há grande incitação às indústrias de alimentos no sentido de demonstrarem suas habilidades em controlar os perigos, a fim de garantir que o alimento estará seguro, no momento do consumo humano, mas sobretudo respeitar o meio ambiente e contribuir com a sustentabilidade em seus processos.

Frente à demanda de produtos com aspectos ecológicos cada vez mais percebidos e valorizados pelos consumidores, destacar a pupunheira como uma espécie renovada, devido à sua capacidade de perfilhamento (permite cortes constantes de palmito na mesma planta) e precocidade, é absolutamente necessário.

Vale inteirar que não basta a cultura do palmito de pupunha ser ecológica, é preciso adequar procedimentos válidos na sua produção e industrialização de maneira ambientalmente responsável.

A pesquisa sobre o consumo de palmito na grande São Paulo, no ano de 2006, realizada pela Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios-APTA e o Instituto Agrônomo de Campinas - IAC, com a co-

colaboração da empresa Floresta e da rede Carrefour, aponta que a determinação do local da compra do palmito demonstra que estratégias de popularização e disseminação de preceitos de qualidade, de valores ambientais e de saúde pública estão

tendo o merecido resultado, visto que a maioria dos entrevistados compra palmito nos supermercados (86,52%). O resultado evidencia mudança na forma de consumo e busca por produtos de procedência segura e de boa qualidade. A mesma pesquisa indica a extraordinária aceitação pelo ingrediente brasileiro, o palmito, é consumido por (99,44%) dos entrevistados.

A pupunheira (*Bactris gasipaes*) é uma solução economicamente importante, socialmente responsável e ecologicamente correta, totalmente viável para as indústrias palmeiras do Vale do Ribeira, uma vez que apresenta características agronômicas adequadas para a substituição com vantagens sobre outras palmeiras nativas, como o açaí (*Euterpe oleracea*) e a juçara (*Euterpe edulis*), que são exploradas de forma extrativista e predatória e, por isso, apresentam restrições legais, risco de extinção e principalmente risco para a saúde pública.

Há necessidade extrema da colaboração dos órgãos públicos, com objetivo de firmar a produção do palmito de pupunha cultivado, uma

cultura economicamente viável e ambientalmente defensável, estimular e melhorar o desempenho dos pequenos e médios agricultores, a fim de que se consiga abastecer, as indústrias, propici-

ando a geração de novos empregos, garantindo portanto, que essa cultura continue a desenvolver-se, e que a valorização da potencialidade do Vale do Ribeira acompanhe esse mercado em franco crescimento. ❖

