



Açaí: desenvolvimento e sustentabilidade

Assai: development and sustainability



Valdir Florêncio da Veiga-Junior¹

valdir.veiga@gmail.com

Bacharel em Engenharia Química, possui mestrado e doutorado em Química Orgânica pelo Instituto de Química da Universidade Federal

do Rio de Janeiro. Foi professor do Departamento de Química da Universidade Federal do Amazonas, em Manaus, entre 2005 e 2017. Atualmente, é professor do Instituto Militar de Engenharia (IME), onde coordena o Grupo de Pesquisas em Bioprocessos Avançados de Produtos Naturais para o desenvolvimento Nacional pela Biodiversidade (ABC-NP).



Klenicy Kazumy de Lima Yamaguchi²

klenicy@gmail.com

Professora Adjunta no Instituto de Saúde e Biotecnologia da Universidade Federal do Amazonas (ISB/UFAM), em Coari - Amazonas.

Bacharel em Química pela Universidade Federal do Amazonas e em Farmácia pelo Centro Universitário Nilton Lins. Possui Mestrado e Doutorado em Química pela Universidade Federal do Amazonas. Atua nas áreas de Química de Produtos Naturais, principalmente relacionados a resíduos de frutas Amazônicas, óleos essenciais e caracterização química de substâncias fenólicas, e realiza projetos de Pesquisa e Extensão relacionadas ao Ensino de Química utilizando práticas experimentais e valorização de saberes tradicionais.

Resumo:

O açaí é um fruto muito importante para a região amazônica, sendo responsável por grande parte da renda da população e contribuindo para o desenvolvimento econômico e social de norte a sul e, praticamente presente em quase todo o ecossistema amazônico. Esse artigo trará um olhar sobre os diferentes aspectos do extrativismo e sustentabilidade dessa celebridade brasileira.

Palavras-chave: Frutas amazônicas. Ecossistema amazônico. *Euterpe*.

Abstract:

Assai fruit is of great importance for the Amazon region, it has been responsible for a large part of the population's income and contributed to economic and social development from north to south and, practically present in almost the entire Amazonian ecosystem. This paper shows different aspects of extraction and sustainability of this Brazilian celebrity.

Keywords: Amazon fruit. Amazonian ecosystem, *Euterpe*.

O comércio do Açaí está cada vez mais em expansão, sendo comum encontrar nas prateleiras dos supermercados e lojas de conveniência dos países europeus e orientais uma embalagem roxa descrevendo um fruto Amazônico brasileiro com diversos benefícios para o consumidor. Seja por meio de sucos, preparados energéticos ou sorvetes, os produtos do açaí estão rompendo as barreiras amazônicas e tomando proporções que fazem com que esse fruto seja considerado uma

¹ Instituto Militar de Engenharia (IME) - Rio de Janeiro/RJ

² Universidade Federal do Amazonas, Instituto de Saúde e Biotecnologia (ISB/UFAM) – Amazonas/Brasil.

Citação ABNT: VEIGA-JUNIOR, V. F.; YAMAGUCHI, K. K. L. Açaí: desenvolvimento e sustentabilidade. *Rev. Ens. Saúd. Biot. Am.*, v. 3, n.1, p. 01-03, 2021.

celebridade brasileira. O aumento do consumo faz crescer a demanda e o sucesso traz consigo holofotes para o que nem sempre estava visível.

O açaí é produzido por diferentes espécies do gênero botânico *Euterpe*. A espécie mais comercializada é a *Euterpe oleraceae*, a mais frequente no maior produtor mundial, o estado do Pará. Como o próprio nome sugere, é uma espécie com frutos mais oleosos, diferente de *Euterpe precatoria*, a espécie mais comum no Amazonas (segundo maior produtor), que tem frutos de sabor mais adocicado. A polpa deste fruto tem sido objeto de diversos estudos, com pesquisas que comprovaram a ação nutracêutica, com as vitaminas, A, C e E, minerais, como cálcio, ferro, fósforo e potássio, além de fibras e lipídeos. Seu elevado teor de substâncias bioativas antioxidantes e anti-inflamatórias, como as antocianinas, tem acompanhado a busca por alimentos naturais saudáveis. O comércio de açaí tem crescido a cada ano, alcançando valores superiores a 221 mil toneladas em 2018.

Além dos frutos, as *Euterpe* são conhecidas pelo palmito obtido do tronco. Atualmente, são diferenciados os palmitos de açaí, aquele que vem das espécies Amazônicas, e o palmito de jussara, uma terceira espécie produtora de açaí, endêmico da Região Sudeste. O açaí jussara, *Euterpe edulis*, quase foi extinto pela exploração indiscriminada do palmito, mas passa também a ganhar importância e a ter a polpa de seus frutos produzida em fazendas no Rio de Janeiro e Espírito Santo.

A grande demanda pela polpa do açaí tem trazido várias questões que merecem ser investigadas, em diversos aspectos.

Após a preparação do concentrado de açaí, muitas vezes é realizada a mistura das polpas das duas espécies que ocorrem

naturalmente na maior parte da Amazônia. Com as variações sensoriais tão acentuadas, misturar as duas espécies pode resultar na avaliação de um produto de menor qualidade. O modo de preparo do concentrado da polpa ainda resulta de conhecimento tradicional em várias localidades, inviável com o aumento exponencial na produção. A quantidade de água adicionada no processo de extração da polpa do fruto é outro aspecto que deixa de ser questão de cultura regional e passa a ser um parâmetro crítico de controle de qualidade quando se pretende que a produção alcance maior escala. A coloração arroxeada tão valorizada pela grande quantidade de antioxidantes pode também sofrer variações até o produto se tornar marrom, cor característica do açaí após ter sido oxidado, resultado do armazenamento inadequado.

Consumir um açaí sempre igual, com o mesmo sabor, tratá-lo como *commodity* tem sido a abordagem para acessar o mercado externo. Mas, usualmente, a tentativa de uniformização faz com que haja diminuição de qualidade e, com ela, redução do preço pago pelo produto, gerando insustentabilidade no processo, em especial para o ribeirinho amazônico. Uma alternativa seria percorrer o caminho inverso, diferenciando e valorizando o produto originado em cada região por suas características únicas, seja da espécie, de variações regionais de solo ou do conhecimento tradicional de produção, com Denominação de Origem Controlada, DOC. No Amazonas, um dos maiores produtores e consumidores, a população diferencia e mostra suas preferências pelo açaí de Coari ou de Codajás, cidades do médio Solimões, próximas, mas que tem processos únicos de produção. Seja ele comercializado como *Commodity* ou como DOC, os estudos de

descrição das características químicas e físico-químicas para seu controle de qualidade são essenciais para valorizar o açaí, e ainda muito reduzidos.

A produção de açaí na Amazônia já tem um subproduto de grande importância ambiental, o caroço do fruto. Antes da explosão de produção para exportação, o caroço de açaí sem destinação útil já era um dos principais materiais observados nos lixões das pequenas cidades amazônicas. Hoje, torna-se um passivo ambiental importante, em especial para as empresas em que há maior consciência ecológica, seja ela natural ou gerada por uma pressão internacional por certificações de qualidade e rastreabilidade, como as empresas de cosméticos.

Essa pressão alcança outros campos, como o do trabalho infantil e da segurança e saúde da população ribeirinha produtora de açaí na Amazônia. A obtenção dos frutos da palmeira, fina e alta, se dá pela retirada manual. Usualmente, os cachos de açaí são cortados do topo do açaizeiro, acessado por meio de escalada da palmeira empregando uma peconha nos pés. Para agilizar o trabalho, é comum “pular” de árvore em árvore, entre os topos dos açaizeiros, a mais de 10 metros do solo. Para realizar essa tarefa de forma tão ágil, sem quebrar o tronco fino das palmeiras e garantindo a grande produção que sustenta a família, as crianças e os adolescentes mais jovens e leves são comumente empregados. Obviamente, são eles, trabalhando na retirada do açaí ao invés de estudar ou brincar, as maiores vítimas das quedas que tem grandes consequências quando se está no meio da floresta, longe do atendimento médico mais próximo.

Figura 1 – Coleta de açaí



Fonte: Os autores (2020).

Com tantas qualidades, o açaí pode ser um novo motor do desenvolvimento baseado no extrativismo ou pode ser mais uma indústria insustentável, como a Amazônia já viu a borracha no século passado.

Valdir Florêncio da Veiga Junior
Klenicy Kazumy de Lima Yamaguchi