



Pesquisa amplia oportunidades de utilização da jucara

A palmeira jucara, que há muito tempo esteve em risco de extinção e foi explorada amplamente pelo seu palmito, possui um novo interesse surgindo: a polpa extraída de seus frutos.

Apesar de ainda não ser comercial, a produção e utilização da polpa desta planta originária da Mata Atlântica pode trazer algumas vantagens.

“Retirando os frutos a palmeira continua na floresta, o que a faz sair da lista de extinção de espécies nativas da Mata Atlântica”, justifica a engenheira agrônoma e pesquisadora Paula Porrelli Moreira da Silva, autora da pesquisa ao Epoch Times.

Outra vantagem é a qualidade da polpa de jucara. Paula provou em seu estudo que esta apresentou maior quantidade de antocianinas – compostos antioxidantes – e óleos de maior qualidade do que na polpa de açaí.

A pesquisadora também verificou que a polpa de jucara pode ser fonte de minerais como Cobalto, Magnésio, Cobre, Zinco, Ferro, Manganês e Molibdênio, pois o consumo de duzentos gramas do produto supre a Ingestão Diária desses minerais em adultos.

“Essas características da polpa podem contribuir para que a população se interesse pelo produto, como o que ocorreu com o açaí há alguns anos. E, conseqüentemente, a produção da polpa vai aumentar”, disse.

Conservação da polpa



O foco da pesquisa desenvolvida na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) e no Centro de Energia Nuclear na Agricultura (Cena), ambos da Universidade de São Paulo (USP), foi caracterizar quatro métodos de conservação da polpa, pois esta é altamente perecível.

Paula verificou quatro métodos e apenas um deles, o de radiação gama, não foi adequado.

“A polpa de jucara acidificada e pasteurizada mantida sob congelamento foi a que exibiu melhor qualidade físico-química e sensorial com longo período de vida útil”, afirmou a pesquisadora.

Os métodos de desidratação, a liofilização e a atomização foram ótimas alternativas para preservar o período de vida útil da polpa para comercialização em mercados distantes.

Paula pondera que a escolha do método de conservação da polpa vai depender de quem produz ou comercializa. “Se o produto for destinado para comercialização local, a pasteurização e acidificação do produto é o método mais indicado. Porém, se o desejo for colocá-lo no mercado de regiões distantes do local de produção, as tecnologias de desidratação são as mais convenientes”, explica.

Produção de mudas

Um ponto importante é o reaproveitamento das sementes após retirada da polpa. Segundo Paula, após a despolpa, as sementes se tornam altamente viáveis para produção de muda.



Utilizando informações de um estudo prévio que avaliou vários métodos de despolpa dos frutos de juçara, a pesquisadora seguiu o seguinte procedimento: selecionou e higienizou os frutos e depois os entumescceu em 20 minutos em água a 40°C. Depois disso, eles eram colocados em despolpadora.

“As sementes que sobraram da despolpa eram levadas para o Departamento de Engenharia Florestal (ESALQ) e as mudas eram produzidas, para posterior enriquecimento das áreas degradadas de Mata Atlântica,

ou eram devolvidas ao pessoal do Parque da Neblinas, que também produziam mudas”.

Fonte: Ticiane Rossi