



Estudo amplia conhecimento sobre camu-camu



Os frutos da planta de origem Amazônica vêm se destacando mundialmente por seu alto teor de vitamina C, um antioxidante que pode trazer muitos benefícios à saúde. Porém o conhecimento da conservação dos frutos ainda é escasso.

Um estudo pioneiro tem ajudado a responder essas questões pouco conhecidas sobre a colheita e conservação dos frutos de camu-camu (*Myrciaria dubia*).

“Muitos produtores por falta de conhecimento pós-colheita, congelam os frutos erroneamente favorecendo

ainda mais a perda de muitas propriedades do fruto”, disse a engenheira agrônoma Jacqueline de Oliveira ao Epoch Times.

Sabendo deste problema, Jacqueline decidiu adentrar nesta área do conhecimento para encontrar melhores formas de conservar frutos de camu-camu após colhidos.

Seu mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (ESALQ), da Universidade de São Paulo (USP) teve como objetivo avaliar diferentes tipos de embalagens na conservação pós-colheita da fruta, já que esta é muito sensível após a colheita.

Jacqueline avaliou três tipos de filmes plásticos e associou a diferentes temperaturas de armazenamento das frutas.

“Os filmes plásticos foram eficientes na retenção de perda de umidade dos frutos, e os frutos embalados com o filme de PVC à 5 °C foram os mais conservados, por um período de 23 dias. Enquanto que os frutos sem embalagem duraram apenas 13 dias”, disse a engenheira.

Frutos em estado natural à temperatura ambiente e sem embalagem duram no máximo 5 dias, segundo a pesquisadora. “A baixa temperatura associada a utilização da embalagem foi essencial”, conclui.

“Fruta miraculosa”

Desbancando a acerola, considerada a fruta número um no Brasil em teor de vitamina C, o camu-camu pode conter 6,1 gramas de ácido ascórbico em 100 gramas de polpa, mais que o dobro que a acerola, que chega a 2,7 gramas, segundo estudos.

Além da vitamina C, a fruta do camu-camu contém outros compostos antioxidantes como carotenóides, antocianinas e outros compostos fenólicos.

A fruta está sendo material-prima no setor de alimento e cosmético e é muito usada para sucos, sorvetes, geléias, suplementos alimentares de vitamina C, xampus e cremes. Tem sabor adstringente quando ingerida in natura.

“O camu-camu é uma fruta miraculosa”, disse o produtor de camu-camu, o advogado Paulo Winckler ao Epoch Times. “Basta ver as pesquisas dos cientistas europeus e americanos. Os japoneses fazem cosméticos com ele agregado que faz: crescer cílios, unhas, melhora a pele, entre outros benefícios, como regenerar órgãos degradados pelos malefícios de alcoolismo, drogadicção, idade, vitalidade, etc”.

Produção e mercado

Conhecida também como caçari, ou araçá-d'água, o camu-camu é um arbusto ou pequena árvore que nasce em quase toda Amazônia nas margens de rios e lagos e pode permanecer submersa por até 5 meses, de acordo com o Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA).

A planta já está sendo cultivada em terra firme no estado de São Paulo, adaptando-se bem, e produzindo mais que na sua região nativa. Enquanto na região amazônica a produção é anualmente de 8 quilos de frutos por planta, no Vale do Ribeira, sul do estado de São Paulo, a produção é de 20 quilos por planta, segundo o produtor.

Paulo aponta que o mercado de camu-camu tem possibilidade de ser expandido. “O que falta é divulgação”, alerta.

O manejo, segundo Paulo, é relativamente simples, pois a planta é rústica, além de apresentar alta produtividade, podendo chegar a 50 toneladas de frutos por alqueire por ano.

O problema por enquanto são as vendas, diz o produtor. “O Japão era o maior comprador, mas com o advento do cataclisma ocorrido, reduziram as compras. Assim, nós produtores estamos se sentindo desassistidos; os bancos não financiam nada, sob a ótica de que não existe pesquisa ou mercado”.

Fonte: Ticiane Rossi