

As qualidades da juçara

Trabalho desenvolvido na Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq-USP), de Piracicaba, estudou métodos de conservação da polpa de juçara, extraída do fruto dessa palmeira da mesma família do açaí e que traz diversos benefícios à dieta humana. Os processamentos analisados foram radiação gama, pasteurização e desidratações chamadas de atomização e liofilização.

Pesquisadora da Esalq estudou e indica os melhores métodos de aproveitamento e conservação da polpa da palmeira juçara

A agrônoma e pesquisadora Paula Porrelli Moreira da Silva estudou a polpa a fim de proporcionar um produto seguro microbiologicamente, mantendo as propriedades físico-químicas, nutricionais e sensoriais mais próximas às de uma polpa não processada e que também possua longa vida útil.

Ela conta que seu interesse surgiu ao descobrir que o produto apresenta características nutricionais semelhantes às do açaí e que a retirada da polpa de juçara permite a permanência da planta em suas áreas de origem, uma vez que se encontra sob risco de extinção (a planta é muito explorada por gerar um palmito de ótima qualidade). O processamento ganhou destaque devido ao produto ser altamente perecível. Dessa forma, a pesquisadora testou tecnologias que mantêm as características da polpa, além de permitir o consumo por um longo período.

Foram realizados cinco experimentos: um para processamento em radiação gama, utilizado em chás e especiarias desidratadas, outro para pasteurização, um terceiro para desidratação e os dois últimos para caracterização da polpa. Para cada técnica, o produto foi analisado quanto às características físico-químicas, como pH, acidez, antocianinas, sabor, odor e aparência geral.

O produto acidificado e pasteurizado, mantido sob congelamento,



foi o que mostrou melhor qualidade físico-química e sensorial com longo período de vida útil. “Esse processo é indicado para pequenos produtores, por ser barato e de fácil execução, conferindo à polpa boas características para a venda”, diz Paula.

A liofilização e a atomização se mostraram alternativas de desidratação, conferindo boa qualidade físico-química e vida útil que permitisse sua comercialização em mercados distantes. “A escolha da desidratação vai depender do poder aquisitivo do produtor, visto que a liofilização é um processo caro quando comparado à atomização”, completa.

A agrônoma acredita que, ao estabelecer parâmetros para cada processo, é possível direcionar o produtor rumo à opção com melhor custo/benefício. “Se o produto for para venda local, a pasteurização e acidificação são métodos mais indicados”, garante. “No entanto, para mercados de regiões distantes, as técnicas de desidratação são mais convenientes”.

Importância nutricional — A polpa de juçara é considerada fonte de minerais (cobalto, magnésio, cobre, zinco, ferro, manganês e molibdênio), pois o consumo de 200 gramas supre a ingestão diária desses elementos em adultos. Além disso, possui quantidades elevadas de antioxidantes como as antocianinas e de óleos de boa qualidade (palmitico, oleico e linoleico), que, se consumidos com frequência, podem ser benéficos à saúde, auxiliando no combate a doenças cardiovasculares, neurológicas e câncer.

O produto é consumido como sucos, sorvetes, bolos, pães ou na forma tradicional, na tigela com cereais e frutas, semelhante ao açaí. Paula acredita que desenvolver métodos eficientes de conservação permitirá a expansão do comércio deste alimento. “Com o uso dessas tecnologias, a polpa poderá ser conhecida como o açaí é hoje, podendo até ser exportada”, conclui.