



EXPLORAÇÃO DO ÓLEO DE TUCUMÃ DO PARÁ (*Astrocaryum vulgare Mart.*) NA MESORREGIÃO DA ILHA DO MARAJÓ - MUNICÍPIO DE SOURE – PARÁ

Antônio José Elias Amorim de Menezes¹, Alfredo Kingo Oyama Homma², Marcos Enê Chaves Oliveira³, Grimoaldo Bandeira de Matos⁴

¹Engenheiro Agrônomo Analista Embrapa Amazônia Oriental, menezes@cpatu.embrapa.br ²Engenheiro Agrônomo Pesquisador Embrapa Amazônia Oriental, homma@cpatu.embrapa.br ³Engenheiro Químico Pesquisador Embrapa Amazônia Oriental, meneov@cpatu.embrapa.br ⁴Sociólogo Assistente Embrapa Amazônia Oriental grimo@cpatu.embrapa.br

Resumo: Realizou-se no Município de Soure o levantamento dos dados dos agricultores familiares que atuam no o processo de extração do óleo do fruto de tucumã. O qual contou com a participação de 20 agricultores. As entrevistas foram realizadas na Comunidade Pedral - Município de Soure, no período de 22 a 25 de setembro de 2011. Utilizou-se uma amostra intencional com o objetivo de coletar dados socioeconômicos dos agricultores familiares que realizam a extração e comercializam o óleo do fruto de tucumã. Essa atividade faz parte do Projeto Geração de Tecnologias para o tucumã. O resultado da pesquisa evidenciou que os agricultores envolvidos no processo da extração do óleo de tucumã e a venda do óleo, têm na atividade como complemento na renda assim como no tratamento de saúde, além dos frutos na dieta alimentar.

Palavras-chave: Agricultura Familiar, Extração, Tucumanzeiro, Óleo.

Introdução

O tucumã-do-pará (*Astrocaryum vulgare Mart.*) é uma palmeira de terra firme alta e de cobertura vegetal baixa. É considerada uma planta pioneira, de crescimento agressivo, resistente ao fogo com capacidade de rebrotar após as queimadas, e habita principalmente nas capoeiras e nas pastagens. O tucumã apresenta grande capacidade de regeneração possuindo vários estipes por touceira.

Para (GUEDES, 2005) Uma dessas espécies é o tucumã muito comum no estado do Pará, sendo encontrado em terrenos relativamente secos, produzindo frutos em cachos, cuja safra vai de dezembro a abril. Este fruto apresenta-se como boa fonte de betacaroteno. Na mesorregião da Ilha do Marajó além do aproveitamento dos frutos para consumo na forma de suco, existe também o consumo *in natura* e a exploração do óleo de tucumã através da larva do (*Speciomerus ruficornis Germar.*).

Na Amazônia se destacam duas variedades de tucumã, o tucumã-do-pará onde se retira dos frutos, a polpa para o consumo e o óleo de tucumã para tratamento de saúde. Já o tucumã-do-amazonas (*Astrocaryum aculeatum*) o qual tem sua polpa consumida *in natura*, cuja característica principal dessa espécie é o não perfilhamento.



Segundo Cavalcante (2010), o tucumanzeiro pertencente à família *Arecaceae*, também conhecido como tucumã-do-pará, é uma palmeira de crescimento em touceira, com média de quatro estipes que são densamente espinhosos. Seus frutos têm potencial de mercado de alimento, cosmético, artesanato e óleo, sendo considerada uma espécie promissora para a produção do biodiesel na Amazônia. Sua polpa é rica em caroteno (pro-vitamina A), proteínas, carboidratos, minerais e fibras. Pode ser consumida “*in natura*” ou na forma de suco, licor, sorvete e creme. Produz em média 37,5% de óleo amarelo e a amêndoa, de 30 a 50% de óleo branco, ambas comestíveis.

Para Almeida, 2012, o tucumã possui muitas utilidades, o caroço é utilizado no artesanato, as folhas fornecem uma fibra bastante resistente que é usada nas cestarias, sendo a polpa do fruto consumida *in natura* ou em forma de um suco denominado “vinho de tucumã”, quando a fruta é macerada com água, ou ainda em forma de sorvete. A polpa é altamente nutritiva, contém uma elevada concentração de pro-vitamina A, "betacaroteno" (52 mg/100g de polpa), valor só igualável à polpa do buriti. O óleo de tucumã é empregado na cozinha, no tratamento de saúde e em massagem.

O tucumanzeiro é uma espécie resistente às doenças, ao fogo, é pouco exigente em fertilidade do solo e apresenta boa capacidade de perfilhamento. Estas características fazem dessa espécie uma alternativa à produção de biodiesel, e os custos operacionais de plantio ordenado são menores que o do dendê.

Material e Métodos

Foi realizado na Comunidade Pedral, Município de Soure levantamento dos dados com agricultores familiares que atuam no processo da extração de tucumã e utilizam esse produto no tratamento de várias doenças, o qual contou com a participação de 20 agricultores. Essas entrevistas foram realizadas com aplicação de questionário com perguntas abertas, semi-estruturadas, no período de 22 a 25 de setembro de 2011.

Os dados de interesse foram coletados por dois pesquisadores, através da formulação de perguntas abertas e/ou fechadas¹, que obedeceu aos critérios de uma linguagem coloquial, procurando usar o máximo de expressões conhecidas dos entrevistados, de modo que as informações obtidas permitissem atingir os objetivos da pesquisa.

Para o levantamento de campo, levou-se em consideração uma amostragem intencional, considerando-se somente propriedades de agricultores familiares, com área inferior a 10 hectares, cujos produtores participam da coleta de frutos no seu estabelecimento.

Resultados e Discussão

¹Para ANDRADE (1995) “Constitui-se de técnicas empregadas, principalmente, na coleta de dados das pesquisas de campo: formulários, questionários (...) e histórias de vida etc.”



Com base no levantamento dos dados socioeconômicos realizados, foram analisados os dados de maior relevância, ou seja, aqueles que podem refletir o processo da coleta dos frutos e o processamento para retirada do óleo de tucumã na Comunidade Pedral, Município de Soure.

No que se refere à origem dos agricultores que processam a retirada de óleo, identificou-se que 100% têm origem no Estado do Pará. Observou-se também a idade dos agricultores que retiram o óleo de tucumã, os quais são relativamente jovens, na faixa etária de 19 a 40 anos, equivalente à 65% dos agricultores estudados.

Conforme o levantamento, 70% dos agricultores estudados processam em média 30 kg de frutos/dia para retirada do óleo de tucumã e 30% processam entre 31 a 60 kg de frutos/dia.

Observou-se também que 75% dos agricultores utilizam como ferramenta o terçado, a forquilha para prender o caroço de tucumã e um pedaço de madeira para servir de suporte e 15% utiliza somente o terçado e um pedaço de madeira, enquanto que 5% utilizam o martelo e a forquilha e com 5% dos agricultores utiliza o terçado, machado e um pedaço de madeira.

Nesse estudo observou-se que 95% dos agricultores que retiram o óleo levam de 01 a 08 horas de trabalho para processar 10 kg de frutos, enquanto que 5% dos entrevistados não responderam. Na retirada do óleo do bicho de tucumã, 65% dos agricultores usam a frigideira para a retirada do óleo e coam no pano enquanto que 35% utilizam a panela e coam no pano.

Para retirar um litro de óleo, 25% dos agricultores necessitam de 3 kg de bicho enquanto que 75% dos agricultores necessitam de 3,5 a 5 kg. Observou-se ainda nesse estudo que 95% dos agricultores envolvidos na retirada do óleo de tucumã, comercializam o óleo no mercado local e 5% dos agricultores tiram o óleo para o próprio consumo.

Com base no levantamento de campo observou-se que 90% dos agricultores gastam de 30 a 60 minutos para realizar o processo de fritura dos bichos de tucumã. Enquanto que 10% dos agricultores relataram que gastam de 120 a 180 minutos para realizar o processo de fritura. Observou-se também que 90% dos agricultores fritam de 300 a 500g de bicho de tucumã em cada vez e 10% responderam que fritam 501 a 1.000g de cada vez. Neste estudo verificou-se o armazenamento do óleo de tucumã após o processo de fritura 60% armazenam em vidros, 30% em vasilhas de alumínio e vidros, e 10% são colocados em vidros no sol por oito dias.

No levantamento de dados observou-se que 30% dos agricultores estudados consomem e comercializam a polpa dos frutos de tucumã, e 70% relataram que não comercializam polpa de frutos.



Já com relação à venda do óleo de tucumã, observou-se que 70% dos agricultores comercializam de 1 a 2 litros, 10% comercializam 2,5 a 4 litros e acima de 4 litros, 20% dos agricultores estudados. Porém vale ressaltar que 65% dos agricultores comercializam o preço do litro de óleo entre R\$30,00 a R\$50,00 e 35% comercializam entre R\$51,00 a R\$60,00 o litro de óleo. Observou-se também que 95% dos agricultores estão satisfeitos com o processo de extração do óleo e somente 5% apresentaram insatisfação com a atividade.

O óleo de tucumã tem um papel muito importante no tratamento de diversas doenças na Comunidade, chegando à totalidade dos agricultores estudados. Ressalta-se que 80% das atividades são desenvolvidas por mulheres e 20% por homens.

Observou-se ainda que 95% dos agricultores que retiram o óleo de tucumã possuem lotes muito pequenos não passando de 02 hectares e 100% dos agricultores não possuem documento do lote. A maior dificuldade encontrada por 90% dos agricultores na coleta dos frutos é a presença de cobras venenosas, 5% apontaram como problema os espinhos e 5% responderam que são as caranguejeiras.

Conclusão

A pesquisa de campo permite concluir que essa planta apresenta potencial de crescimento como produto para agroindústria, na produção de óleo e na recuperação de áreas degradadas na Amazônia Oriental. Conclui-se ainda o óleo de tucumã, tem um importante papel no tratamento de várias doenças, bem como contribui para formação da renda dos agricultores envolvidos nessa atividade.

Referências Bibliográficas

ANDRADE, M.M. de. **Introdução à metodologia do trabalho científico**. São Paulo. Atlas, 1995, 29p.

ALMEIDA, A. G. et. al: Betacaroteno na prática clínica, Instituto de Metabolismo e Nutrição, <http://www.nutricaoclinica.com.br/beta-caroteno-na-pratica-clinica.html> (acessado 17/01/2012)

CALVACANTE, P. B.: Frutas Comestíveis da Amazônia, 7. Ed. rev. atual. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2010. 282p.

GUEDES, A. M. Estudo da extração de óleo da polpa de tucumã por CO₂ supercrítico. **Dissertação** (Mestrado em Ciência de Tecnologia de Alimento) – PPEQ/ITEC/Universidade Federal do Pará. Belém. UFPA, 2005.