



XXIV Congresso Brasileiro de
FRUTICULTURA
Fruteiras Nativas e Sustentabilidade
São Luís - Maranhão - 2016

MESA REDONDA 1 – MERCADO E DIFUSÃO DAS FRUTAS NATIVAS
PERSPECTIVAS DE MERCADO PARA AS FRUTEIRAS NATIVAS
AMAZÔNICAS

Alfredo Kingo Oyama Homma

Doutor em Economia Rural, Bolsista de Produtividade e Pesquisador da Embrapa
Amazônia Oriental

Introdução

A despeito da exaltação da magnitude da biodiversidade futurística, os grandes mercados e a sobrevivência da população regional ainda dependem dos atuais produtos tradicionais, representados pela biodiversidade exótica, como a bananeira, coqueiro, laranjeira, melancia, melão, abacaxi, entre os principais. A oferta dos produtos nativos da Amazônia varia do domínio da coleta extrativa (bacuri, tucumã, castanha), àqueles com dualismo tecnológico entre extrativismo e plantios (açai) e àqueles já com plantios dominantes (cacau, cupuaçu, pupunha). O equilíbrio entre a oferta e a demanda com os plantios versus o extrativismo varia desde aquele em que ocorreu a redução dos preços (cupuaçu) como outros que ocorreram aumento (açai). Entre as principais fruteiras nativas da Amazônia destacam-se:

Castanha-do-pará – precisamos plantar

Houve uma reversão no consumo: no passado 80% era exportado e atualmente 80% é destinado ao mercado interno. Atualmente a Bolívia é o maior produtor mundial de castanha-do-pará e onde em Cobija, está localizada a Tahuamanu SA, considerada a indústria de beneficiamento mais moderna do mundo. A capacidade da oferta extrativa do Brasil, Bolívia e Peru apresentam limitações, cuja produção mundial tem sido constante há seis décadas. Seria possível expandir para 100 mil ha, para recompor ARL e APP e com mercado assegurado. Toda a atual produção extrativa espalhada em mais de um milhão de ha poderia ser obtida em apenas 20 mil ha cultivados. A dificuldade decorre do longo tempo para o retorno de capital estimado em 27 anos em plantio solteiro (PIMENTEL et al., 2007; HOMMA et al., 2014), sendo recomendável o plantio em

consórcios, longe das residências e de caminhos. Apesar da imagem extrativa e de não existirem estatísticas, estima-se que pelo menos 3% a 5% da produção de castanha-do-pará é proveniente de plantios. Espera-se no longo prazo o aumento da castanha proveniente de plantios, tanto de pequenos como de médios e grandes produtores. Por ser uma planta totalmente dependente de polinização por insetos, a viabilidade de seus plantios vai depender da existência de reservas de vegetação secundária ou de floresta nas vizinhanças para garantir a sobrevivência dos polinizadores durante o ano.

Açaí – do local para o mundo

A falta de dados estatísticos da coleta extrativa, de áreas manejadas e de plantios em terra firme (com e sem irrigação), torna difícil estimar a real produção de frutos de açaí (TAVARES & HOMMA, 2015). Com base nos dados de 2015, estima-se que 73 mil t de polpa são comercializados anualmente para outros Estados, 5 mil a 6 mil t são exportadas para 31 países, com dominância dos Estados Unidos e Japão. A exportação interestadual se concentra para São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais, que respondem por 68,2% de todo o volume comercializado. Apresenta-se dificuldade para se estimar o real consumo da população residente no Estado do Pará. Especula-se que 8 a 10% da produção correspondente de polpa é exportado para outros países, 30% para exportação interestadual e 60% é consumido no Estado do Pará.

Cupuaçu – sabor e aroma peculiar

A produção atual de cupuaçu provém, basicamente, de plantios comerciais, estimados em mais de 25.000 ha, distribuídos no Pará (13.000 ha), Amazonas, Rondônia e Acre, principalmente. As amêndoas de cupuaçu apresentam grandes possibilidades para as indústrias de fármacos, cosméticos e, principalmente, para a produção de chocolate de cupuaçu (cupulate patenteada pela Embrapa Amazônia Oriental em 1990), para as pessoas que são alérgicas para cafeína e teobromina que estão presentes no cacau. Há necessidade do desenvolvimento de novas alternativas, como a implantação de indústria de bombons e cosméticos para aumentar a produção. A oferta de amêndoas vai depender do aumento de consumo da polpa de cupuaçu. Em 2002 a Embrapa Amazônia Oriental procedeu ao lançamento das cultivares Coari, Codajás, Manacapuru e Belém e em março de 2012 lançou a cultivar BRS Carimbó, com mais tolerância a vassoura-de-bruxa e de

alta produtividade.

Guaraná - refrigerante genuinamente brasileiro

Durante a gestão do Presidente Emílio Garrastazu Médici (1905-1985) e como Ministro da Agricultura Luís Fernando Cirne Lima (1933) foi assinado a Lei 5.823 de 14/11/1972, conhecida como a Lei dos Sucos que foi regulamentada pelo Decreto-Lei 73.267, de 6/12/1973. Esta Lei estabeleceu para o guaraná, quantitativos de 0,2 grama a 2 gramas de guaraná para cada litro de refrigerante e, de 1 grama a 10 gramas de guaraná para cada litro de xarope. Apesar do quantitativo entre o mínimo e o máximo permitido ser de 10 vezes, provocou uma grande demanda pelo produto, fazendo com que a produção semi-domesticada do Estado do Amazonas que oscilava entre 200 a 250 t anuais atingisse patamares de até 5.500 t (1999) caindo no triênio 2012/14 para 3.895 t, no qual a Bahia produziu 73%. Constitui uma indicação de que os refrigerantes de guaraná estão utilizando quantidade inferior ao exigido. Desenvolvimento de práticas culturais mais adequadas para os guaranazeiros (macro e micronutrientes, pragas e doenças, etc.) e variedades mais produtivas são tópicos importantes para pesquisa.

Bacuri - uma fruta em ascensão

O bacurizeiro é uma das poucas espécies arbórea amazônica de grande porte que apresenta estratégias de reprodução por sementes e por brotações oriundas de raízes. A Embrapa Amazônia Oriental tem recomendado o manejo dos rebrotamentos, sobretudo no Nordeste Paraense, com uma estimativa de 300 produtores que já adotaram em suas propriedades estimando em 200 ha. O manejo consiste em privilegiar as brotações mais vigorosas que nascem nos roçados abandonados colocando no espaçamento adequado e a primeira produção de frutos ocorre entre cinco e sete anos (HOMMA et al., 2013). A polpa de bacuri tornou-se a mais cara, atingindo R\$ 42,00/kg e, sem condições de atender nem o mercado local. Isto fez com que a pressão da demanda fosse sentida nas áreas de ocorrência induzindo o manejo desses rebrotamentos e, também o estabelecimento de plantios por agricultores nipo-paraenses e em Altamira, Marabá e Mãe do Rio.

Pupunha e tucumã – do consumo doméstico a alta culinária

Estima-se em 17 mil ha de pupunheiras no país, dos quais 4.037 ha em São Paulo, no

Vale da Ribeira e, 4.340 ha na Bahia, destinados para produção de palmito e, 2.327 ha na Amazônia. Além da sua utilização para a indústria de palmito apresenta possibilidade para a produção de ração para animais e óleo vegetal. O Inpa e o IAC são instituições que vem dedicando na domesticação dessa planta. É interessante o conhecimento popular para verificar a qualidade da pupunha: uns pressionam com a unha, verificam se têm bicadas de pássaros, a coloração, etc. Alguns supermercados de Belém começaram a vender frutos de pupunha a retalho, em vez de cacho, que pode ser uma tendência futura de comercialização desta fruta por tamanho e coloração por peso. Há necessidade de promover a domesticação do tucumanzeiro para atender o grande consumo da cidade de Manaus. O abastecimento de tucumã em Manaus é feito durante o ano inteiro, provenientes de diversos municípios do Estado do Amazonas, alguns distantes até mil quilômetros e de Terra Santa (Pará) e Roraima, provenientes da coleta extrativa (DIDONET, 2012).

Uxi - rico em fitoesteróis

Foi bastante derrubado para extração madeireira e para a formação de roçados, cuja produção depende de remanescentes que sobreviveram e que tem um amplo mercado local. Ultimamente a sua atenção tem sido despertada pelo alto conteúdo em fitoesteróis (CARVALHO et al., 2007). Ainda nos primórdios da domesticação tem como desafio a dificuldade para a germinação de suas sementes e do processo de enxertia. A estratégia seria aproveitar as mudas que nascem debaixo dos uxizeiros existentes na floresta, daí a importância da conservação dessas áreas de ocorrência. Os colonos nipo-paraenses de Tomé-Açu estão introduzindo esta planta, o bacurizeiro e o piquizeiro em sistemas agroflorestais, formando novas combinações com açazeiros, cacaueiros e cupuaçuzeiros (MENEZES & HOMMA, 2012).

Conclusões

Há necessidade de ampliar o esforço de extensão rural e de pesquisa para a domesticação de fruteiras nativas e dos tratos culturais para ampliar a capacidade de oferta, qualidade e ganhar economia de escala. Os produtos extrativos com demanda mais elástica têm maiores chances de uma domesticação imediata. O desenvolvimento de equipamentos para coleta de açaí, despoldadeira de bacuri e tucumã, quebradeira manual de castanha e

murumuru, descascadora de andiroba, entre outros, são prioritários e, a sua produção industrial para venda para os produtores. Para a maioria destes equipamentos disponíveis não foram desenvolvidos pelos técnicos, mas, pelos próprios produtores para superar estas limitações. Produtos como grande mercado como tucumã na cidade de Manaus, indicam a necessidade de efetuar plantios, que poderia abrir um grande mercado para os pequenos produtores. As instituições de pesquisa e fomento precisam focar as suas prioridades, com metas concretas, no qual busca de trabalhos com objetivos de alcançar Qualis, precisa ser abandonado. A insistência de muitas propostas na manutenção do extrativismo das fruteiras nativas da Amazônia leva a perda dos produtores na busca de alternativas e dos consumidores na obtenção de um produto de melhor qualidade e a preço mais reduzido. O gerenciamento das agroindústrias, com pessoal despreparado, tem constituído em razão do fracasso de muitas unidades de beneficiamento.

Referências Consultadas

- CARVALHO, J.E.U.; MULLER, C.H.; BENCHIMOL, R.L. **Uxizeiro**; botânica, cultivo e utilização. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2007. 107p.
- DIDONET, A.A.; FERRAZ, I.D.K. O comércio de frutos de tucumã (*Astrocaryum aculeatum* G. Mey - Arecaceae) nas feiras de Manaus (Amazonas, Brasil). **Rev. Bras. Frutic.**, Jaboticabal - SP, v. 36, n. 2, p. 353-362, 2014.
- PIMENTEL, L.D.; WAGNER JÚNIOR, A.; SANTOS, C.E.M.; BRUCKNER, C.H. Estimativa de viabilidade econômica no cultivo da castanha-do-brasil. **Informações Econômicas**, São Paulo, v.37, n.6, p.26-36, 2007.
- TAVARES, G. dos S. HOMMA, A.K.O. Comercialização do açaí no estado do Pará: alguns comentários. **Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana**, Brasil, (septiembre 2015). Disponível em <<http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/br/15/acai-para.html>>. Acesso em 09/09/2015.
- HOMMA, A.K.O.; MENEZES, A.J.E.A.; CARVALHO, J.E.U.; MATOS, G.B. Manejo de rebrotamento de bacurizeiros nativos no Estado do Pará: recuperação de áreas degradadas com geração de renda e emprego. **Inc. Soc.**, Brasília, v. 6 n. 2, p.77-83, 2013.
- MENEZES, A.J.E.A. & HOMMA, A.K.O. **Recomendações para o plantio do uxizeiro**. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2012. 5p. (Comunicado Técnico, 233).