

Descrição da extração de óleo de pracaxi praticado por agroextratoras da Ilha do Meio, PA

Nalbert Iago Lisboa Vaz¹, Isabelly Ribeiro Guabiraba², Ranielly Coutinho Barbosa³, Ana Margarida Castro Euler⁴ e Ana Cláudia Lira-Guedes⁵

¹ Graduando em Engenharia Florestal, bolsista do projeto Bem Diverso na Embrapa Amapá, Macapá, AP

² Graduanda em Engenharia Florestal, bolsista do projeto Bem Diverso na Embrapa Amapá, Macapá, AP

³ Mestra em Desenvolvimento Sustentável, consultora do projeto Bem Diverso na Embrapa Amapá, Macapá, AP

⁴ Engenheira Florestal, doutora em Ciências Ambientais e Florestais, pesquisadora da Embrapa Amapá, Macapá, AP

⁵ Engenheira-agrônoma, doutora em Ciências da Engenharia Ambiental, pesquisadora da Embrapa Amapá, Macapá, AP

2018

IV Jornada Científica



O objetivo deste estudo foi descrever a extração artesanal de óleo de pracaxi realizada por extratoras do Projeto de Assentamento Agroextrativista (PAE) Ilha do Meio. Em abril de 2018 foram realizadas entrevistas com seis extratoras (A, B, C, D, E e F) e acompanhamento da extração do óleo de uma delas. Para a realização das entrevistas foi utilizado um formulário semiestruturado, obtendo informações sobre: coleta das sementes, preparo da massa, utensílios utilizados e envasamento do óleo. Nas entrevistas verificou-se que a extração dos óleos é dividida, basicamente, em sete etapas: coleta, higienização, cozimento, repouso, secagem, preparo da massa e envasamento do óleo. Entretanto, no processo da extratora F, não há o cozimento, tampouco o repouso, apenas o descascamento das sementes antes da secagem ao sol. A coleta das sementes é realizada no rio usando canoa e um utensílio próprio, parecido com um paneiro. Após a coleta é realizada a limpeza das sementes e colocadas para cozinhar, por dois dias, em fogo à lenha. As sementes cozidas são deixadas em repouso por oito dias. Então as sementes são higienizadas novamente para eliminar a sujeira acumulada durante o repouso, assim como os fungos da casca. Em seguida, as sementes são separadas em duas metades e colocadas ao sol por aproximadamente um dia, tendo o cuidado de virar cada metade para secar dos dois lados. Por fim, as sementes são maceradas, amassadas e preparadas “bolas”, deixando-as em bacias, levemente inclinadas, para favorecer a descida do óleo. Durante o período de descida do óleo (aproximadamente 15 dias), a massa é trabalhada várias vezes ao dia, a fim de obter maior rendimento do óleo. No processo realizado pela extratora F, após a coleta, ocorre a limpeza, o descascamento e a secagem das sementes ao sol. As demais etapas são iguais às descritas pelas outras extratoras.

Palavras-chave: *Pentaclethra macroloba*, conhecimentos tradicionais, extrativismo, Projeto Bem Diverso.