

Descrição do processo de extração do óleo de pracaxi da comunidade do Limão do Curuá

Isabelly Ribeiro Guabiraba¹, Ranielly Coutinho Barbosa², Juliana Chagas Gurjão Nunes³, Paulo Marcelo Veras de Paiva⁴, Ana Margarida Castro Euler⁵ e Ana Cláudia Lira-Guedes⁶

¹ Graduanda em Engenharia Florestal, Universidade do Estado do Amapá, bolsista PIBIC/CNPq/Embrapa Amapá, Macapá, AP

² Cientista Ambiental, mestra em Desenvolvimento Sustentável, colaboradora da Embrapa Amapá, Macapá, AP

³ Graduanda em Ciências Ambientais, Universidade Federal do Amapá, colaboradora da Embrapa Amapá, Macapá, AP

⁴ Engenheiro-agrônomo, mestre em Biodiversidade Tropical, pesquisador da Embrapa Amapá, Macapá, AP

⁵ Engenheira Florestal, doutora em Ciências Ambientais e Florestais, pesquisadora da Embrapa Amapá, Macapá, AP

⁶ Engenheira-agrônoma, doutora em Ciências da Engenharia Ambiental, pesquisadora da Embrapa Amapá, Macapá, AP

2019

V Jornada Científica

Embrapa

A extração de óleo de pracaxi (*Pentaclethra macroloba* (Willd.) Kuntze) é uma atividade tradicional na região Amazônica e envolve técnicas habitualmente praticadas na extração de óleos de outros vegetais, como a andiroba. As técnicas envolvem: coleta e lavagem das sementes; cozimento; repouso (15–30 dias); descascamento; e maceração das sementes. Posteriormente, a massa é preparada em formato de “bolas” e colocadas em bicas ou bacias, para o escoamento do óleo. A pesquisa foi realizada na comunidade do Limão do Curuá, Arquipélago do Bailique, município de Macapá, AP, com o intuito de conhecer o processo de extração realizado naquela comunidade. Em novembro de 2018, foram aplicados 15 formulários semiestruturados às extratoras locais, identificando peculiaridades no processo de extração do óleo de pracaxi. A comunidade pratica técnicas diferenciadas, como as que seguem: (1) coleta das sementes no rio, estocagem até um volume que justifique a próxima etapa; (2) o descascamento e secagem (em média, 6 dias); (3) trituração em liquidificador industrial ou triturador tipo moinho de martelo adaptado a um motor de rabeta; (4) prensagem da massa entre tábuas de madeira comprimidas por parafusos, uma prensa artesanal desenvolvida pela própria comunidade; (5) escoamento do óleo; e (6) armazenamento em baldes plásticos com tampas. A adoção dessas técnicas tem contribuído diretamente para o aumento da produção do óleo, melhoria da qualidade e considerável redução de tempo de processamento (redução de 20 dias para 4 dias em média – quando comparado com o método utilizado por outras comunidades que extraem o óleo de pracaxi). Esse processo possui também a vantagem de redução de contato com água e umidade, um fator que possibilita a diminuição de proliferação de fungos e bactérias, eliminando o odor desagradável do óleo. Com isso, o óleo produzido por essa comunidade tem apresentado melhor aceitação por empresas e/ou clientes de fora do estado.

Sisgen: AC67C66.

Agradecimentos: aos projetos Bem Diverso e Kamukaia III pelo apoio financeiro e à Associação de Mulheres Extrativistas do Limão do Curuá (Amelc) por compartilhar seus conhecimentos sobre extração de óleo.

Termos para indexação: *Pentaclethra macroloba*, comunidades tradicionais, produto florestal não madeireiro, óleos vegetais, Amazônia.