

POTENCIAL FRUTÍFERO DE ALGUMAS ESPÉCIES FRUTÍFERAS NATIVAS DOS CERRADOS

JOSÉ FELIPE RIBEIRO¹, CAROLYN ELINORE BARNES PROENÇA² e SEMÍRAMIS PEDROSA DE ALMEIDA¹

RESUMO - A presença de espécies com potencial econômico frutífero na região dos Cerrados é de relevante destaque. Alguns autores inclusive já mostraram a relativa importância e o grande potencial para uso no melhoramento genético de espécies comerciais. Este trabalho aborda descrições botânicas, nomes vulgares, distribuição ecológica e geográfica, de 12 espécies nativas de Cerrado que possuem potencial frutífero. Também são discutidas outras possibilidades de uso e problemas para um aproveitamento comercial. Entre estas espécies destacam-se *Anacardium humile*, *A. nanum*, *A. othonianum* (caju) *Annona crassiflora* (araticum), *Ananas ananasoides*, (abacaxi do cerrado), *Caryocar brasiliense* (pequi), *Eugenia dysenterica* (cagaita), *Hancornia pubescens* (mangaba) *Mauritia vinifera* (buriti) entre outras.

Termos para indexação: Espécies nativas, potencial frutífero, *Acrocomia*, *Anacardium*, *Annona*, *Ananas*, *Caryocar*, *Eugenia*, *Mauritia*.

THE COMERCIAL FRUIT POTENTIAL OF SOME NATIVE SPECIES OF CERRADO

ABSTRACT - The marked economic potential of several native fruits to the "Cerrado" region of Central Brazil has been noted by several authors not only because of their regional importance but also as gene reservoirs for future genetic improvement of already commercial crops. This paper gives botanic description, vernacular names, besides ecological and geographical distribution of 12 species with potentially commercial fruits. It also discusses problems and possibilities related to commercialization. Among this species are detached *Acrocomia aculeata* ("macaúba"), *Alibertia edulis* ("marmelada de bezerro") *Anacardium humile*, *A. nanum*, *A. othonianum* (cajus, cajuis"), *Annona crassiflora* ("araticum"), *Ananas ananasoides* ("abacaxi do cerrado"), *Athalea exigua* (indaiá), *Brosimum gaudichaudii* (mama-cadela), *Caryocar brasiliense* ("pequi"), *Eugenia dysenterica* ("cagaita"), *Hancornia pubescens* ("mangabá") e *Mauritia vinifera* ("buriti").

Index terms: native species, fruit comercial potential, *Acrocomia*, *Anacardium*, *Annona*, *Ananas*, *Caryocar*, *Eugenia*, *Mauritia*.

INTRODUÇÃO

Apesar do conhecimento da existência de espécies vegetais nativas com potencial econômico frutífero na Região dos Cerrados, dados sobre as atividades ligadas ao seu cultivo e produção são extremamente escassas. O consumidor habitual dessas espécies é a população local e o consumo se dá através de um processo essencialmente extrativista. Este consumo pode ser direto para uso próprio ou da família ou mesmo para venda no comércio local.

Alguns autores têm procurado identificar e apontar algumas destas espécies tais como Lima (1976) que anotou, além da vegetação, os animais nativos da região que pudessem ser usados como fontes de subsistência. Siqueira (1981) também reuniu 168 espécies úteis da flora do cerrado das quais 30 possuem potencial frutífero. Rizzini & Mors (1976) escreveram sobre a flora econômica do Brasil citando também várias espécies com potencial frutícola.

Entretanto, esta potencialidade deve ser melhor divulgada e utilizada já que, além da relativa importância econômica regional estas espécies podem ser aproveitadas para melhoramento genético de espécies comerciais. Deste modo, serão aqui discutidos aspectos botânicos e uso de algumas espécies nativas de Cerrado que possuem potencial frutífero.

¹ Pesquisador do Prog. Avaliação de Rec. Naturais e Sócio-Econômicos, EMBRAPA-CPAC, Caixa Postal 70/0023.

² Eng. Agrônoma e Mestrado na Área de Botânica (UFRJ).

MATERIAL E MÉTODOS

As espécies de potencial econômico frutífero aqui tratadas foram selecionadas a partir de um levantamento de campo realizado em Planaltina-DF e na área da Região Geoeconômica de Brasília (Alto Paraíso, Planaltina-GO e Padre Bernardo) através de entrevistas com os habitantes destas localidades, em feiras, fazendas etc. no período de 1980 a 1985. Destas espécies, doze delas foram selecionadas em uma primeira instância para este trabalho, e pertencem às famílias Anacardiaceae, Annonaceae, Apocinaceae, Bromeliaceae, Caryocaraceae, Moraceae e Myrtaceae. Os dados descritivos das partes vegetativas e reprodutivas foram obtidos com material coletado no campo e/ou encontrados no herbário e também em consultas bibliográficas.

Em alguns frutos, particularmente os das espécies *Ananas ananoides* e *Eugenia dysenterica* foram determinados o brix por meio de refratômetro manual modelo Atago e a acidez total titulável através do método de titulometria descrito pela Association of Official Analytical Chemistry (1970).

O material botânico coletado foi exsicado e depositado no herbário da Universidade de Brasília. A identificação botânica desse material foi feita por especialistas e por comparação nos herbários locais.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Acrocomia aculeata (Jacq.). PALMAE - coco-de-catarro, macaúba. Área de dispersão: Mata Mesofítica em solos calcários de MG, SP, GO, DF, BA e PI. São árvores de até 20 m de altura, glabras salvo a face dorsal dos folíolos, com estipe cilíndrica, fusiforme, densamente aculeado e nitidamente anelado. FOLHAS: 20-30 aglomeradas no ápice da árvore, pinatisectas, crespas e pecioladas. INFLORESCÊNCIA espádice com curto pedúnculo ereto, depois pêndulo, com ráquis longo e muitos ramos. FLORES abundantes, actinomorfas, as femininas isoladas na porção basal dos ramos, e as masculinas distribuídas ao longo dos ramos. FRUTO drupa com cerca de 3 cm de diâmetro, amarelo, amarelo-ouro, epicarpo cartáceo; mesocarpo fibroso e mucilaginoso, endocarpo ósseo; semente adnata ao

endocarpo, globosa e oleosa. USO: A porção comestível é o mesocarpo, mas o óleo da semente pode ser utilizado na cozinha ou mesmo para a iluminação ou fabrico de sabão. Quando do desmatamento para plantio esta espécie geralmente é deixada para indicar que o solo é fértil (origem calcária).

Alibertia edulis (A. Rich.) L. Rich. RUBIA-CEAE - marmelada de bezerro. Área de dispersão: Mata de galeria, Mata mesofítica de interflúvio ou Cerradão em GO, DF, MT, MG e BA. ÁRVORE com até 8 m, pouco ramificada. FOLHAS: opostas, simples, pecioladas e com estípulas interpeciolares conspicuas. FLORES: com 2-3 cm, dióicas, sésseis, masculinas em maior número que as femininas, sendo estas solitárias ou aos pares. FRUTO: é uma baga com ca. 4,5 cm de diâmetro, globoso, glabro, coloração esverdeada, rígido, ápice com cálice persistente e com muitas sementes pequenas. Outra espécie deste gênero *A. sessilis* (marmelada de cachorro) também possui fruto comestível, com características bastante semelhantes à de *A. edulis*. USO: O fruto quando maduro pode ser consumido "in natura" ou sob forma de geléia. Também pode ser utilizado como "enchimento" em outros doces. A porção interna utilizada é escura e viscosa. Consumido "in natura" apresenta sabor enjoativo indo do azedo ao doce (Rizzini 1970a).

Anacardium humile St. Hil. ANACARDIA-CEAE (Fig. 1) - Caju, Cajuí do cerrado. Área dispersão: Cerradão, Cerrado, Campo Sujo e Campo limpo no DF, GO, MT e MG. SUBARBUSTO com ramos eretos partindo de um xilopódio bem desenvolvido. FOLHAS alternas, simples, pecioladas a sub-sésseis e sem estípulas. PANÍCULAS axilares e multifloras. FLORES com ca. de 1 cm, hermafroditas e só masculinas. FRUTO, noz com ca. 2 cm, reniforme, pardo-esverdeado, com uma só semente; PSEUDOFRUTO ocorre pelo desenvolvimento do pedúnculo (tuberização do pedicelo) com ca. de 1,5 cm de diâmetro, vermelho, vermelho-amarelado claviforme e suculento.

Outras espécies também ocorrem como *A. nanum* St. Hil. (herbáceo) que parece apresentar preferência pelos Campos Sujos e Limpos com murundus e *A. othonianum* Rizz, que é facilmente reconhecido pelo seu hábito arbóreo. Siqueira

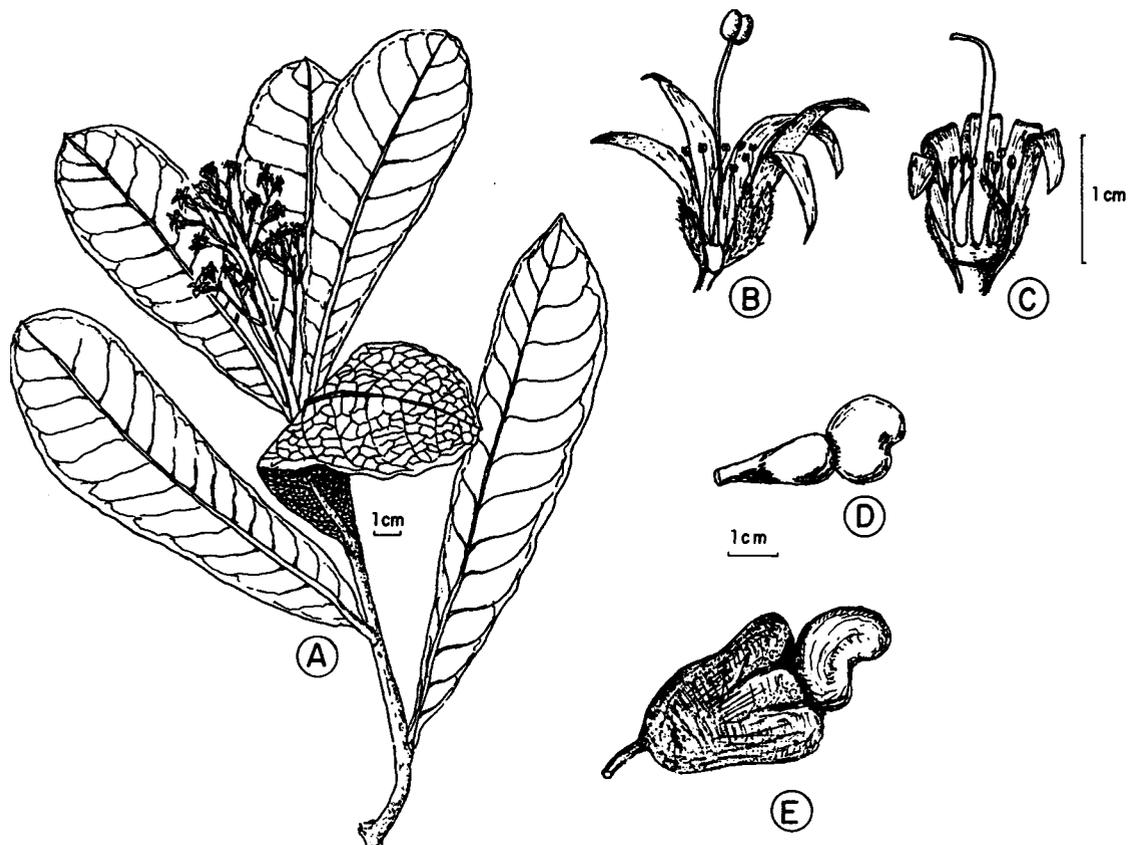


FIG. 1. *Anacardium humile* St. Hil. A) Ramo Floral; B) Flor masculina; C) Flor hermafrodita; D) Fruto jovem com pedicelo pouco desenvolvido; E) Fruto maduro com pedicelo desenvolvido, fase comestível.

(1981) ainda cita as espécies *A. amilcarianum* O. Mach e *A. rondonianum* O. Mach e Ratter (1985) encontrou *A. curatelifolium* na flora da reserva ecológica da Fazenda Água Limpa - Universidade de Brasília.

Dentre várias características observadas como brix, relação pedúnculo - castanha etc., Pinto et al. (1985) encontraram que *A. humile* apresenta acima de 80 flores por inflorescência e uma relação aproximada de 4:1 entre flores masculinas e hermafroditas, sendo um caráter de grande importância para ser utilizada no melhoramento do caju (*A. occidentale*). USC: O pseudo fruto apresenta sabor ácido sendo largamente consumido ao natural ou mesmo sob a forma de sucos, doces, geléias e compotas. Por fermentação pode ser encontrada até uma espécie de vinho ou aguardente. Ferreira (1973) salienta que o lenho fornece excelente car-

vão, sendo que as cinzas possuem grande quantidade de potassa, onde, popularmente, é até utilizada como pasta dental. Também são mostradas suas propriedades medicinais na casca como estimulante e, após fervura, como gargarejo para inflamações de garganta. As folhas e a casca ainda são empregadas no combate à diarreia e a raiz como purgativa. O endocarpo e as sementes fornecem um óleo corrosivo com utilidade para eliminar espessamentos ou manchas na pele. Ferreira (1973) acrescenta também que do fruto podem ser obtidos 2 tipos de óleo, da casca (Cardoil) com propriedades para preparo de matérias plásticas e isolantes, vernizes etc, e também o da amêndoa com uso na culinária. Siqueira (1981) acrescenta que em Goiás fabricam-se as famosas "passas" de caju. Depois de torradas e descascadas, as castanhas são utilizadas na alimentação.

Ananas ananasoides (Baker) L.B. Smith. BROMELIACEAE (Fig. 2), abacaxi do cerrado, ananás de raposa. Área de dispersão: Cerradão e Cerrado no DF, GO, MG e MT. ERVA crassa, glabra, exceto o pedúnculo floral floccoso. FOLHAS basais, em roseta, sésseis, lineares, ápice agudo, base invaginada e margens com acúleos ascendentes. INFLORESCÊNCIA: espiga congesta bracteada, central e pedunculada com folhas alternas. FLORES com ca. 1 cm, hermafroditas, sésseis. FRUTO sincárpico com até 20 cm, oblongóide a elipsoide com coroa de folhas subnormais, externamente verde acinzentados com alguns tons amarelados, comoso, e internamente amarelo-claro, muito suculento pelo desenvolvimento do ráquis. A análise física e química do fruto apresentou como resultados preliminares peso médio do fruto: 700 g, peso da casca: 220 g, brix: 12,2%, acidez total titulável 0.92%. USO: semelhante ao adotado para o abacaxi comercial sendo porém bem mais azedo. Deve ser observada a possibilidade genética para melhoramento do abacaxi comercial (*A. comosus* (L.) Merrill). Outra Bromeliaceae também comestível nos Cerrados é *Bromelia balansae* cujo nome popular é gravatá. É diferenciada de *A. ananasoides* por suas folhas mais estreitas mais compridas e com espinhos em ambos os sentidos, ascendentes e descendentes. Na infrutescência os frutos amarelos (ca. 2 cm) apresentam-se isolados.

Annona crassiflora Mart. - ANNONACEAE araticum, marolo, bruto, cabeça de nego. Área de dispersão: Cerradão, cerrado, campo-sujo do DF, GO, MG, MT e BA. Árvore de até 8 m, flores, folhas e ramos jovens com densa pilosidade marrom-avermelhada mas os órgãos vegetativos glabrescentes com a idade. FOLHAS alternas, simples, pecioladas, sem estípulas; pecíolo com 2-6 mm; limbo com 5,5 - 13 x 3, 5-10 cm, largamente oboval a oblongo, cartáceo a coriáceo; ápice arredondado a obtuso; base arredondada, obtusa ou subcordada. FLORES com 2-3,5 cm isoladas, axilares, hermafroditas, crassas; sépalas 3, pétalas 6; estames numerosos. FRUTO sincarpo com até 15 cm de diâmetro de 2 kg de peso, oval a arredondado, externamente marrom-claro, comoso, internamente creme amarelado, com polpa firme; sementes numerosas, elípticas, marrom escuro. Além desta espécie podemos encontrar *A. coriacea* que é uma

árvore de menor porte com grandes folhas crassas, de um verde escuro reluzente e glabras. Em ambas as espécies, os frutos são largamente apreciados pela sua polpa doce e amarelada, com aroma bastante forte. Ribeiro et al. (1982) estudaram aspectos fenológicos de *A. crassiflora* e verificaram que a produção dos frutos é baixa e irregular além da intensa predação por insetos. Rizzini (1979a) e Metivier (1979) verificaram também problemas de germinação das sementes oriundos da dureza da testa, a qual precisa ser escarificada, e pela imaturidade do embrião quando da maturação do fruto necessitando de um período de pós maturação em condições de seca.

Attalea exigua Drude. PALMAE, indaiá, indaiá-rasteiro, catolé. Área de dispersão: Cerrado típico no MT, DF, GO, MG e BA. Arbusto acaule, glabro. BOLHAS basais em roseta com ca. de 1 m, pinatisectas, crespas, rígidas, folíolos 50-60 agregados em grupos de 2-3 em espaços aproximadamente iguais ao longo do ráquis, embora um tanto mais densamente agregados no ápice e na base da folha; base plicada; ápice agudo, nervura mediana saliente, e nervuras secundárias pouco evidentes, paralelas à nervura mediana. INFLORESCÊNCIA - espádice erecto, ráquis grosso, lenhoso e curto, 30-40 ramos inferiores maiores levemente flexuosos, espata lenhosa, estreitamente fusiforme, de ápice rostrado, envolvendo a inflorescência quando nova. FLORES de sexos separados. FRUTO: drupa com ca. de 5 cm. Handro & Figueiredo (1971) apresenta características alimentares e a provável composição do óleo existente no mesocarpo e na semente. Siqueira (1981) acrescenta que em Goiás a população se serve do palmito. As suas folhas também são empregadas na cobertura de ranchos e casebres pois apresentam duração de 10-15 anos.

Brosimum gaudichaudii Trec. - MORACEAE, mama-cadela, mamica de cadela, inharezinho, apê, condurus, cerinha. Área de dispersão: Cerradão, Cerrado e Campo sujo da BA, DF, GO, MG e MT. Indivíduos arbustivo - arbóreos 2-4 m caule com látex. FOLHAS simples, alternas, elípticas ou oval-elípticas, base obtusa ou emarginada, ápice obtuso a levemente apiculado, margens lisas ou levemente onduladas, glabras na face superior e pu-

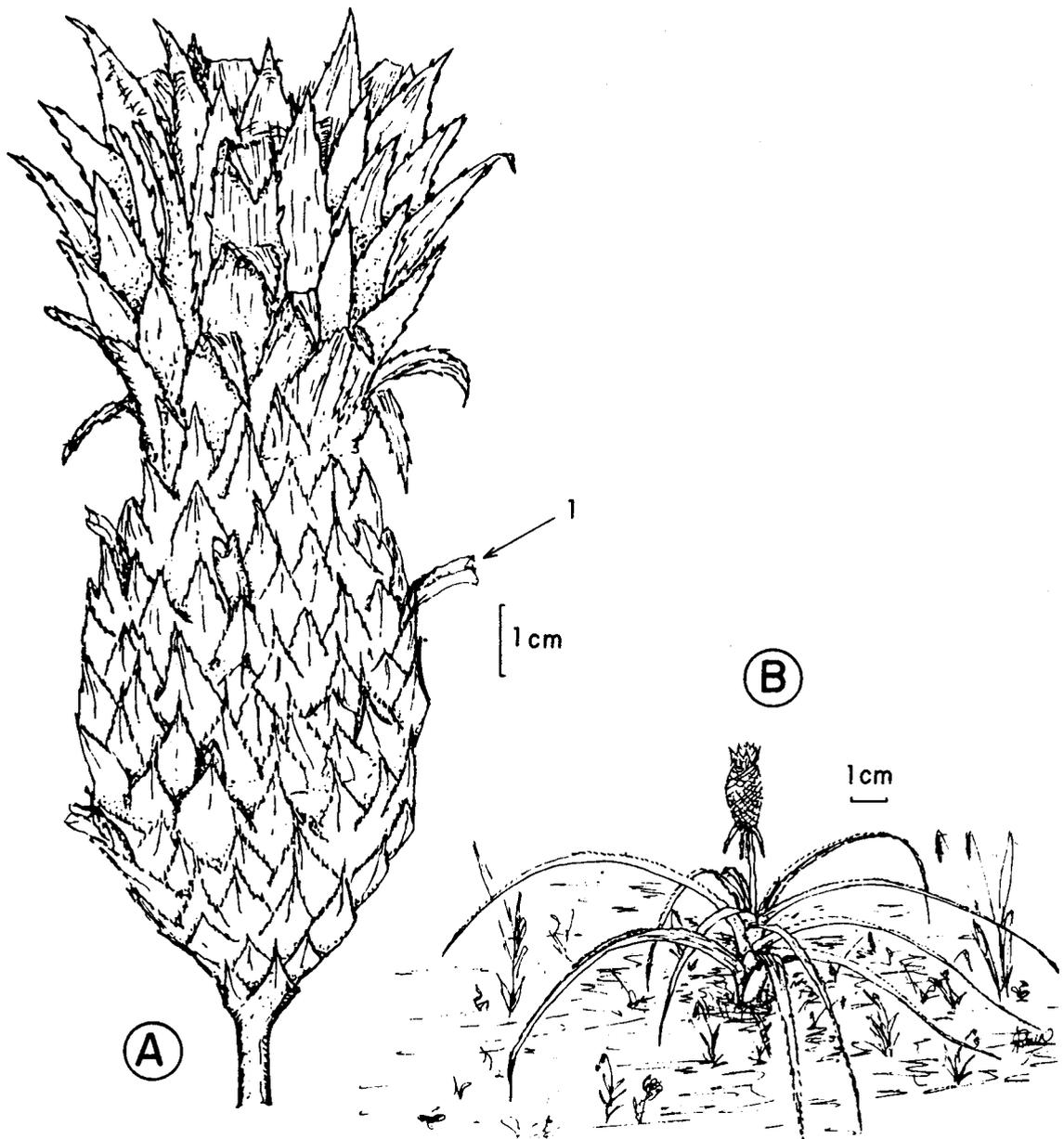


FIG. 2. *Ananas ananassoides* (Baker) L.B. Smith A) Inflorescência (1) flor; B) Indivíduo adulto com a infrutescência.

bescentes na inferior, coriáceas e com látex. INFLORESCÊNCIA reunida em um receptáculo globoso, flores masculinas cobrem a superfície e, as femininas estão imersas no receptáculo com pedúnculo longo. FRUTO baga alaranjada papilosa, polpa carnosa, doce; semente subglobosa, elipsoide. USO: O pseudo-fruto era aproveitado pelos índios que, após a maceração, misturavam à farinha de

mandioca formando uma pasta densa, maleável e adocicada, sendo utilizada como farnel em viagens. Ao natural, também é bastante apreciado pelas crianças que mascam a polpa amarela semelhante ao chiclete. Rizzini (1970) acrescenta que a casca da raiz, depois de seca e triturada, é misturada ao tabaco de cachimbo para aromatizá-lo. Também da raiz é retirada uma raspa para elaboração de um

chá para o fígado ou como depurativo. A medicina tradicional também vem se utilizando desta planta em um medicamento para tratar vitiligo. Pozetti et al. (1971) mostraram a ocorrência de Bergapteno nos frutos, mostrando que o extrato tem a capacidade de lesar o parenquima hepático. Ferreira (1973) e Rizzini & Mors (1976) descrevem que cascas, raízes e frutos contêm bergapteno, uma furocumarina, substância fotossensibilizante que, associada às vitaminas B1, B6 e A vem sendo utilizada no tratamento de discromias da pele (vitiligo). Em contato com as células endodérmicas, o bergapteno age sobre os melanóforos, transmitindo o estímulo da luz solar e provocando a pigmentação das áreas afetadas.

Campomanesia pubescens (Berg) DC - MYRTACEAE, gabirola, guabirola. Área de dispersão: Cerrado, Campo sujo do DF, GO, MG e MT - Arbusto de até 1,5 m, pubescente salvo a corola, androceu, estilete e estigma. FOLHAS 1-8 mm, caducas na floração, opostas, simples, curto-pecioladas; base obtusa ou aguda, sem nervura marginal bem demarcada. FLORES, isoladas com ca. 1 cm, axilares, hermafroditas, longo-pediceladas, bracteoladas surgindo com a brotação das folhas novas; cálice com 5 sépalas triangulares; corola alva com 5 pétalas livres, irregulares, orbiculares; estames muitos, filetes longos, anteras ovais rimosas; ovário ínfero, multicolor com muitos óvulos numa placenta axilar; estilete 1 filiforme; estigma 1, um tanto peltado. FRUTO, baga com ca. 2 cm, amarelo-alaranjada, globosa com muitas sementes e coroada pelo cálice; epicarpo membranáceo; meso e endocarpo cremoso; sementes reniformes com testa óssea. USO: A polpa é gelatinosa de sabor ácido-adocicado, utilizado ao natural ou sob as formas de sucos, compotas, geléias e doces.

Caryocar brasiliense Camb. - CARYOCARACEAE (Fig. 3), pequi, piqui, pequi-do-cerrado. Área de dispersão: Cerradão, Cerrado, Campo sujo do DF, GO, MG, MT, SP, BA e PI. Árvore até pelo menos 7 m, pubescente salvo as flores e frutos. FOLHAS opostas, compostas trifolioladas com estípulas caducas deixando cicatriz interpeciolar; limbo oval, elíptico ou largamente oblongo; base aguda e obtusa no folíolo central e desigual nos folíolos laterais. INFLORESCÊNCIA, racemo terminal com 10-30 flores. FLORES, hermafroditas

longo-pecioladas; cálice, 5 sépalas avermelhadas e arredondadas, corola alva, pétalas, 5 elípticas, estames numerosíssimos em 2 ou 3 séries; Ovário súpero, globoso. FRUTO, drupa globosa verde ca 10 cm de diâmetro, com cálice persistente; epicarpo coriáceo; mesocarpo amarelo claro, carnoso oleoso e aromático; endocarpo lenhoso, espinhoso por fora; sementes reniformes. USO: Talvez junto com o buriti é a espécie mais importante para a alimentação do homem do campo, inclusive fazendo parte da cultura culinária da região. O termo pequi é de origem tupi onde "py" significa pele e "qui" espinhos, alusivos aos pequenos espinhos existentes no endocarpo da semente. Da polpa do fruto pode ser obtido óleo, culinário, licor (hoje já industrializado). É excelente fortificante e também empregado na saboaria ou mesmo na fabricação de cremes para a pele. Ribeiro (1980) e Souza (1984) transcreeveram alguns resultados de análises realizadas com pequi apresentando 6.500 U.I. de vitamina A e 200.000 U.I. de caroteno acrescentando que em riboflavina (360.000 mcg) o teor é equivalente ao da gema do ovo, do butiá, do abacate, banana, figo e mamão. Em B1 - tiamina (10,81 mcg), compara-se ao caju, morango, genipapo, mamão e manga espada. As 346.000 mcg de niacina, ácido nicotínico são semelhantes às apresentadas pelo tomate manga-rosa e pitomba.

Eugenia dysenterica DC - MYRTACEAE, cagaita. Área de dispersão: Cerradão, Cerrado, Campo sujo do DF, GO, MG, SP e BA. Árvore de até pelo menos 10 m, glabra salvo botões, pedicelos, folhas e ramos muito jovens. Casca do tronco profundamente sulcada. FOLHAS opostas simples, pecioladas a sésseis; caducas na floração. INFLORESCÊNCIA, racêmulos umbeliformes ou alongados pelo posterior desenvolvimento vegetativo da gema terminal, simulando flores isoladas, axilares; com até 9 flores. FLORES, hermafroditas longo-pecioladas, cálice com 4 sépalas; corola alva com pétalas livres, elípticas; estames muitos; ovário ínfero, globoso. FRUTO, baga com ca. 2 cm, amarela, com uma só semente, coroada pelo cálice. Epicarpo brilhante, membranáceo, meso e endocarpo suculentos; semente creme, oval. Neste gênero deve ser também destacada a espécie *E. klotzschiana* Berg.

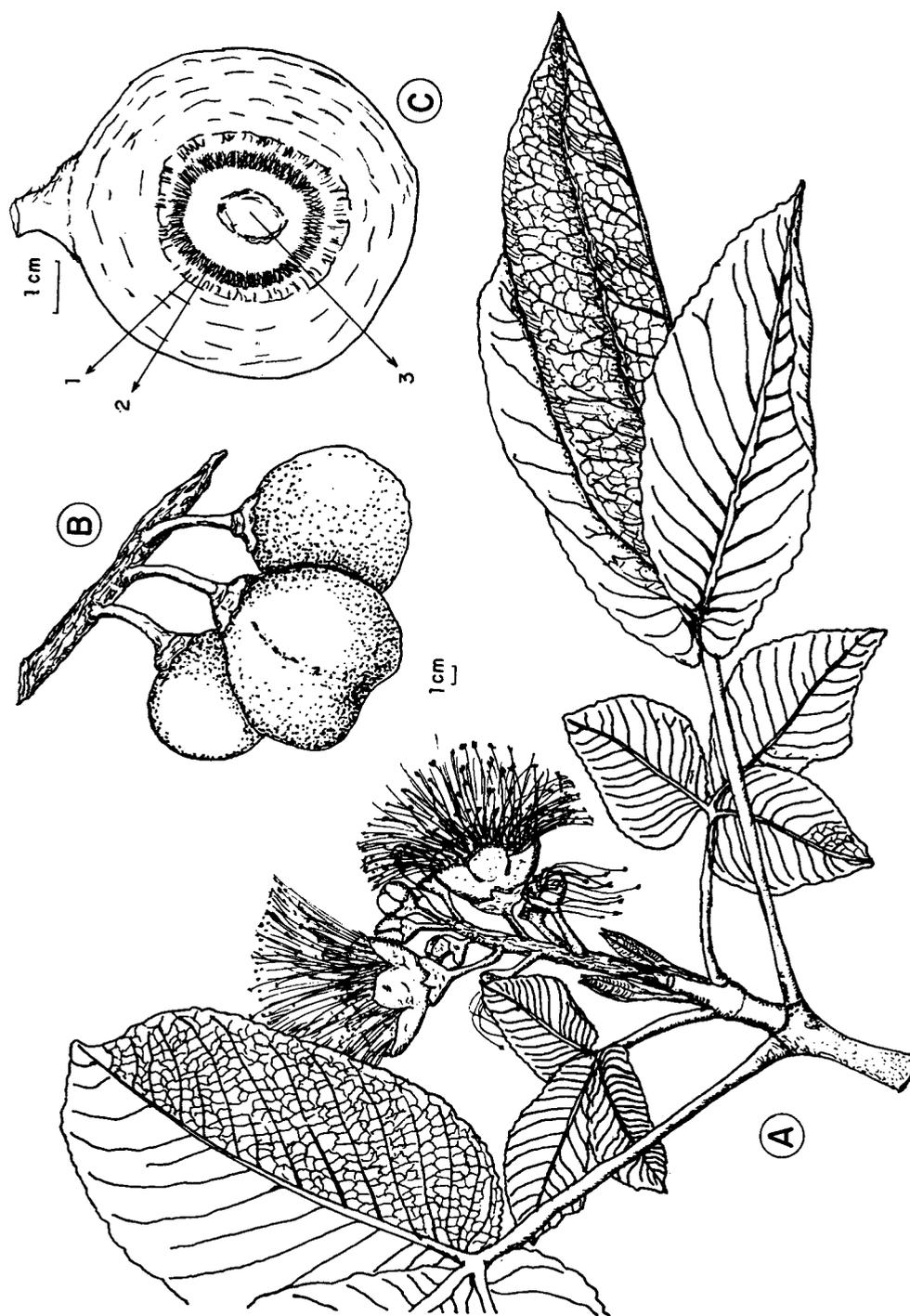


FIG. 3. *Caryocar brasiliense* Mart. A) Ramo floral; B) Fruto; C) Fruto-corte(1) porção comestível, (2) espinhos (3) semente.

O fruto desta espécie herbácea, com ca. de 8-10 m, é bastante vistoso, com o formato de uma pêra (daí advindo o nome popular de pêra do cerrado), mas com um sabor levemente ácido. USO: A cagaíta é bastante consumida "in natura" devendo apenas ser tomados alguns cuidados com relação a quantidade ingerida, pois pode se tornar um poderoso laxativo. Tanto é, que os nomes popular e científico lembram estas características. Este sintoma pode ser causado pelos frutos aquecidos e fermentados ao sol. O sorvete geléia ou mesmo o suco de cagaíta possui enorme aceitação. A produção de frutos é excelente e Rizzini (1970b) acrescenta existir efeito tegumentar na germinação sugerindo escarificação. Em uma verificação preliminar, a cagaíta apresentou Brix de 7.6 e acidez total titulável de 0.38% com uma relação Brix/acidez de 19,91.

Hancornia pubescens Nees & Mart. - APOCYNACEAE mangaba. Área de dispersão: Cerrado, do DF, GO, MG, MT e BA. ÁRVORE cerca de 7 m, tronco liso com abundante látex branco. FOLHAS opostas, simples e pecioladas, ápice abruptamente acuminado ou obtuso, base obtusa ou arredondada. Cimeira terminal com ca. de 1-7 flores. FLORES hermafroditas; cálice campanulado, 5 denteado; corola tubular, 5 lobos; estames 5, inclusos, filetes curtos, anteras amarelas; ovário súpero, estigma cilíndrico. FRUTO baga ovóide a globosa, verde amarelada ou verde-rosada; epicarpo cartáceo, polpa cremosa, esbranquiçada, levemente ácida e adocicada; sementes várias, de cores castanhas, ovais, compressas, com hilo ventral. USO: O nome mangaba em tupi-guarani significa "coisa boa de comer" (Ferreira 1980) portanto daí já se pode verificar a aceitação do fruto desta espécie. Presta-se ao consumo no estado natural ou sob a forma de doces, compotas, sorvetes ou mesmo refresco. O fruto verde é indigesto e purgativo. (Leitão Filho & Martins 1981). Além do aproveitamento frutífero, esta espécie quando ferida, exsuda um líquido leitoso que, em contato com o ar se solidifica, ficando bastante semelhante à borracha. Muitas pessoas impermeabilizam tecido com este material e os garotos chegam a confeccionar bolas para praticar esportes. A semente apresenta uma perda de viabilidade bastante rápida que por este e outros motivos mostra sérios problemas de ger-

minação e estabelecimento da planta. Estas poderiam ser as razões do seu restrito aproveitamento em nossos dias.

Mauritia vinifera Mart. - PALMAE (Fig. 4), buriti. Área de dispersão: Vereda, Mata de Galeria do DF, GO, MG e MT. ÁRVORE com até 15 m com estipe cilíndrico, levemente anelado sem acúleos. FOLHAS 5.30 aglomeradas no ápice do tronco, longo pecioladas, sem acúleos com ca 0,75 cm - 1,30 m, folíolos inseridos no ápice do pecíolo, radiados em leque semi-circulares lineares, ápice agudo e base plicada. INFLORESCÊNCIA espádice pendulada com numerosas espadicetas alternas, dísticas, racemosas, com uma bractea em forma de ócrea em baixo com pedúnculo cilíndrico. FLORES sésses; masculinas numerosas por espadicela; cálice turbinado, trilobado, lobos arredondados; corola unida na base, trilobada; estames 6, monadelfos na base e concrecidos com a corola; filetes curtos, anteras cordado - eretas; femininas, poucas por espadicela, cálice urceolado, trilobado; corola urceolada, tubulosa na base com 3-lobos deltóides; estaminóides unidos em coroa hexalobada, anteras crasso-lineares, eretas; ovário elipsóide, breve-estiptado. FRUTO baga com ca. 5 cm elipsóide, vináceo, com escamas rômbricas; sementes ovais e globosas. USO: A massa pastosa amarelo-ouro e que envolve a semente é rica em vitamina A (cerca de 6.000 microgramas contra 1.500 da cenoura) pode ser consumida "in natura" ou mesmo para se elaborar doces, sorvetes e compotas. Também pode ser utilizado na confecção de uma espécie de vinho caseiro. O óleo retirado dessa massa é usado na cozinha como tempero ou para produzir sabão. A inflorescência possui um líquido rosado, viscoso, com 50% de glicose bastante utilizado por soldados brasileiros na guerra do Paraguai. Além do mais, o buriti ocupa posição de destaque junto à vida do homem do campo pois dele pode ser aproveitado tudo. As folhas adultas servem para cobertura de casas rústicas. As folhas que envolvem o tronco fornecem embira bastante resistente. O pecíolo da folha é leve e poroso podendo flutuar. Como este material é macio e fácil de trabalhar é empregado no artesanato local para construir gaiolas, alçapões e brinquedos. O próprio tronco é suficientemente forte para dar sustentação para residências simples. Além disso, deve ser

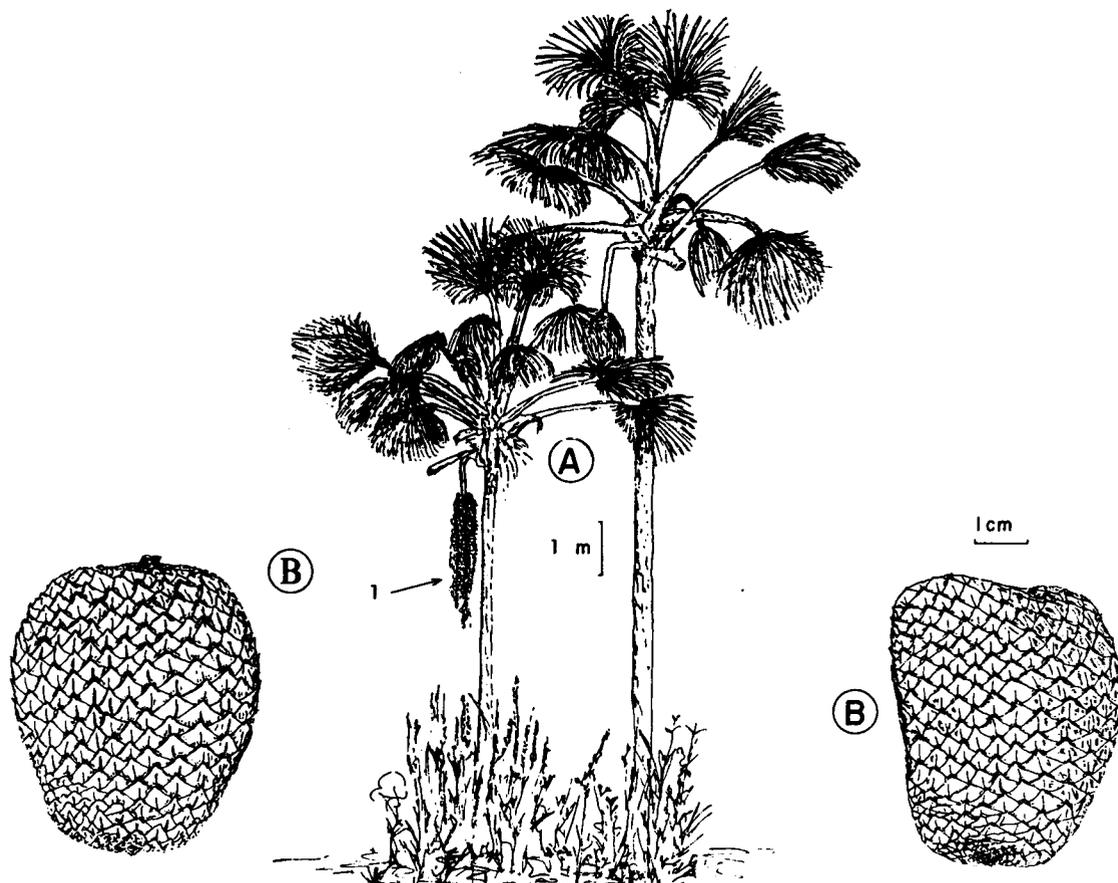


FIG. 4. *Mauritia vinifera* Mart, A) Indivíduo adulto com (1) inflorescência; B) Fruto.

lembrado o valor ornamental do cacho de frutos e também da própria árvore. Por isso, empresta seu próprio nome à sede do governo do Distrito Federal - Palácio do Buriti.

São várias outras espécies frutíferas que poderiam fazer parte deste grupo mas que ainda estão sendo preparadas para serem divulgadas neste mesmo nível. Podem ser citados no entanto, os muricis (*Byrsonima coccolobifolia* e *B. verbascifolia*), os jatobás (*Hymenaea stigonocarpa* e *H. stilbocarpa*), os ingás (*Inga* spp.), os bacuparis (*Salacia crassifolia* e *Peritassa campestris*), as curriolas ou grãos de galo (*Pouteria ramiflora* e *P. torta*), a lobeira (*Solanum lycocarpum*) e, a palmeira (*Syagrus flexuosa*). Além do consumo "in natura" os frutos de algumas dessas espécies podem ser utilizadas para a elaboração de uma espécie de aguardente (murici)

pão (farinha de jatobá) massa de doces (lobeira) ou mesmo para óleo (*S. flexuosa*).

Como pode ser verificado, existem diversas espécies frutíferas na Região dos Cerrados, talvez em função da diversidade específica relativamente alta desta vegetação. Apesar disso, são poucos os estudos encontrados sobre a forma de cultivo dessas espécies, de maneira que, o seu aproveitamento é realizado apenas extrativamente.

A partir desta informação, verifica-se que maior ênfase deve ser dada à pesquisa sobre a biologia destas espécies como aspectos fenológicos, propagação e desenvolvimento de plântulas. Também devem ser considerados fatores "mercadoológicos" pois, a maioria destas espécies possui frutos de fácil degradação o que deve dificultar sua coleta, transporte, armazenamento e comercialização

(Leitão Filho & Martins 1981). Outro ponto a levantar é o cultural. Se a população local está acostumada a consumir estas espécies o mesmo não pode ser dito com o grosso da sociedade. Muitas destas espécies talvez ainda precisem de uma "domesticação" em função do sabor e odor bastante fortes. Além do mais, para competir no mercado tradicional, a produção necessitaria ser bem mais elevada.

CONCLUSÕES

1. A presença de espécies nativas com potencial econômico frutífero é de relevante destaque não só pela sua importância na alimentação regional como também como reserva genética para melhoramento de frutas já comercializadas.

2. São poucos os estudos encontrados sobre a forma de cultivo destas espécies sendo que o aproveitamento, basicamente ocorre por estrativismo.

3. Das 12 espécies analisadas algumas são mais amplas quanto à área de dispersão, ocorrendo desde o Cerradão até áreas mais abertas como o Cerrado ralo. Neste caso, podem ser citadas *Anacardium spp* e *Annona crassiflora*. Já *Acrocomia aculeata* é típica de Mata Mesofítica de solos quimicamente mais férteis, sendo até uma das espécies indicadoras desta fitofisionomia.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao pesquisador Alberto Carlos de Queiroz Pinto, pelas sugestões e contribuições dadas para realização do trabalho. Aos funcionários: Expedito Luiz Ribeiro, Joaquim Fonseca Filho, José Alves da Silva Filho e Natalia Pedrosa de Souza pelo interesse e valiosa colaboração.

REFERÊNCIAS

- ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTRY. *Official methods of analysis of the A.O.A.C.* 11.ed. Washington, 1970. p.1015.
- FERREIRA, M.B. Frutos comestíveis do DF. III piqui, mangaba, marolo e mamãozinho. *Cerrado*, 5(20): 22-5, 1973.
- FERREIRA, M.B. Frutos comestíveis nativos do Cerrado em Minas Gerais. *Informe Agropecuário*, 6(61):9-18, 1980.
- HANDRO, W. & FIGUEIREDO, R. de C.L. Sobre os óleos do fruto e da semente do indaiá do Cerrado - *Attalea exigua* (PALMAE). In: FERRI, M.G. coord. *III Simpósio sobre o Cerrado*. São Paulo, Edgard Blücher/EDVSP, 1971. p.114-6.
- LEITÃO FILHO, H.F. & MARTINS, F.R. *Espécies de cerrado com potencial em fruticultura*. Trabalho apresentado no XXIX Congresso Anual da Sociedade Americana de Ciências Hortícolas. XXI Congresso Brasileiro de Olericultura e II Congresso da Sociedade Brasileira de Floricultura e Plantas ornamentais realizado em Campinas-SP, 1981.
- LIMA, B. da C. *Frutos, mamíferos, répteis, peixes, ovos e abelhas melíferas do Centro-Sul de Goiás; uma tentativa de sistematização dos recursos de subsistência*. Goiânia, Universidade Católica de Goiás, 1976/77.
- METIVIER, J.R. Dormência e Germinação. In: FERRI, M.G., coord. *Fisiologia Vegetal*. São Paulo, EPU/EDUSP, 1979. v.2, p.343-92.
- PINTO, A.C. de Q.; GENU, P.J. de C. & FERREIRA, F. R. Avaliação do comportamento de cajueiros (*Anacardium spp.*) em Região de Cerrados do Distrito Federal. *Pesquisa agropecuária brasileira*, Brasília, (no prelo). 1986.
- POZZETI, G.L.; BERNARDI, A.C. & SOUZA, J.A. de. Ocorrência de Bergapteno nos frutos de *Brosimum gaudichaudii* Trec. Intoxicação experimental em ratos. *Ciência e Cultura*, 23(supl.):54, 1971.
- RATTER, J.A. *Notas sobre a vegetação da Fazenda Água Limpa (Brasília-DF)*. Edinburgh, Royal Botanic Garden, 1982, 124p.
- RIBEIRO, J.F. A importância econômica do Pequi. *Cerrado*, Brasília, 11(36):24-6, 1980.
- RIBEIRO, J.F.; GONZALEZ, M.I.; OLIVEIRA, P.E.A.M. de & MELO, J.T. de. Fenologia de cinco espécies nativas em áreas de Cerrado e Cerradão. In: CONGRESSO NACIONAL DE BOTÂNICA, 32., Teresina-PI, 1982. p.181-98.
- RIZZINI, C.T. Sobre alguns aspectos do cerrado. *Brasil Florestal*, 1(1):20-34, jan./mar. 1970a.
- RIZZINI, C.T. Efeito tegumentar na germinação de *Eugenia dysenterica* DC. (Myrtaceae). *Revista Brasileira de Biologia*, 30(3):381-402, 1970b.
- RIZZINI, C.T. *Tratado de fitogeografia do Brasil; Aspectos ecológicos*. São Paulo, HUCITEC, 1979. v.1, p.155-203.
- RIZZINI, C.T. & MORS, W.B. *Botânica econômica brasileira*. São Paulo, USP, 1976. 206p.
- SIQUEIRA, S.J.J.C. de. *Utilização popular das plantas do Cerrado*. São Paulo, Ed. Loyola, 1981. 60p.
- SOUZA, O.M.F. de. O pequizeiro (I). *Diário de Pernambuco* de 03/12/84.