

Aproveitamento do babaçu (*Orbignya phalerata* Martius) para uso caseiro

Joanne Régis da COSTA(1), Márcio Martins PEREIRA(2), Johannes VAN LEEUWEN(3)

(1,3) Instituto Nacional de Pesquisas da Amazonia - Inpa, Manaus-AM

(2) Embrapa Amazônia Ocidental, Manaus-AM

O babaçu (*Orbignya phalerata*) é uma palmeira que apresenta uma ampla área de dispersão, ocorrendo em vários tipos de solos, consorciando-se ou alternando-se com diferentes tipos de cobertura vegetal, variando da mata, cerrado, capoeira, pastagem e até mesmo lavouras. Através da derrubada da vegetação primária, que possui um número menor de palmeiras por área, o homem tem auxiliado, inconscientemente, na expansão da espécie em áreas desmatadas, pois é uma espécie que sobrevive as queimadas, sendo que as sementes permanecem viáveis por muito tempo (Kahn e Barbosa, 1996).

O babaçu apresenta inúmeras utilidades que o fazem ter grande importância para o pequeno produtor (Dubois *et al.*, 1996).

É chamado de "planta-mãe", pois pode ser utilizada para carvão vegetal, ração, óleo comestível, objetos artesanais e material para a construção de casas. Em vista disso, o babaçu pode ser integrado em sistemas agroflorestais, através de intervenções nas capoeiras de babaçu, incluindo outras espécies frutíferas ou madeiras, bem como em pastagem, para sombreamento e alimentação para o gado.

A parte mais utilizada do babaçu são as amêndoas, que são utilizadas para fabricação de óleos, sabões, leite, ração etc. Em estados como Rondônia e sul do Pará, o fruto do babaçu é explorado apenas por pessoas oriundas do Maranhão. O desconhecimento do uso reflete na restrição dessa exploração a poucas famílias. O uso mais comum nestes locais é a produção de óleo, fabricação caseira de carvão e de leite, por serem tarefas que não necessitam de uma infra-estrutura industrial. Neste sentido, este trabalho objetiva descrever formas de exploração e uso do babaçu, bem como o tempo de trabalho utilizado pelos agricul-

tores na obtenção do óleo e etapas para obtenção do leite e do carvão.

O estudo foi desenvolvido durante 1 ano, através de acompanhamento e observações de uma família de Maranhenses na microrregião de Marabá, estado do Pará.

Formas de exploração e uso do babaçu: Para a fabricação do leite de coco, o fruto é quebrado e as amêndoas (aproximadamente 1litro) são piladas num pilão de madeira. Em seguida, adiciona-se água e o material é misturado convenientemente. Utilizando uma peneira fina ou um pedaço de tecido limpo, o material é filtrado, obtendo-se leite de coco. Este leite é utilizado pelos agricultores na preparação de assados (frango, peixes, carne de caça, cabritos) e doces. As amêndoas ainda imaturas (verdes) são usadas no preparo de mingau para filhos menores do agricultor. A torta que sobra é utilizada na alimentação das aves como ração. Observou-se também o uso da torta seca misturado a pólvora para encher cartuchos.

A casca é formada pelo conjunto do epicarpo, mesocarpo e endocarpo e são utilizadas para fabricação de carvão, em caieiras rústicas, para fins domésticos. Após a quebra, as cascas são empilhadas para secar e depois queimadas. Gravetos são inicialmente incendiados dentro da caieira, de aproximadamente um metro de diâmetro e de profundidade, e as cascas são colocadas gradativamente até transformarem-se em brasas (normalmente uma hora depois) quando são respingadas com água para reduzir a velocidade da queima e, em seguida, a caieira é coberta com palhas e areia. A carbonização prossegue durante toda a noite. O carvão é retirado e armazenado em cofos (cestas feitas das palhas do babaçu). Este tipo de carvão tem algumas

características importantes, pois produz fogo duradouro e sem fumaça, apropriado para os fornos de argila que, normalmente, encontram-se dentro das casas. O rendimento de colheita e transporta é de 25 a 30 latas de coco/dia/homem. O consumo anual de carvão de uma família de seis a oito pessoas é de 500kg, sendo necessário 1,7ha de babaçu, com cerca de 50 a 100 palmeiras adultas/ha para atender essa demanda.

Observou-se também o uso do óleo do babaçu como combustível alternativo nas lâmparas das casas dos agricultores, fabricação de sabão e na alimentação

Colheita e amontoa - Em Marabá-PA, o babaçu inicia a produção aos sete a oito anos de idade, formando dois ou três cachos com 100 a 600 frutos/planta, normalmente nos meses de novembro a abril. O período da entressafra é de maio a outubro. A colheita propriamente dita, consiste em coletar os cocos caídos no chão e colocá-los em paneiros (utensílios feitos das folhas do babaçu) ou em latas para o transporte. Para a colheita de cinco latas de aproximadamente 250 a 300 cocos é necessário 1 hora de trabalho.

Quebra - Para este processo, utiliza-se somente um machado e um porrete (pedaço de madeira). A quebra é feita colocando o machado no chão com o corte para cima apoiando o coco com uma mão sobre o corte do machado e com a outra o coco é quebrado com o porrete, dividindo-o em duas partes. Procedese do mesmo modo com cada parte e retira-se a amêndoa. Trata-se de um verdadeiro processo de lapidação na qual são necessárias cinco a oito horas para a quebra de 250-300 unidades.

Secagem - Antes da secagem propriamente dita, a amêndoa é cortada ao meio com uma faca. Feito isso, o material é deixado ao sol para secagem por dois a três dias. É necessário retirar as amêndoas no final da tarde para que as mesmas não venham a absorver umidade à noite.

Cozimento - Caso o material não fique bem seco, convém secá-lo em fogo brando. Na extração do óleo, utiliza-se um recipiente com 2/3 de água, mais as amêndoas cortadas e secas. Com uma concha, retira-se o óleo sobrenadante à medida em que o mesmo aparece e,

para este processo são gastos entre quatro e seis horas de trabalho para obtenção de 2.5l de óleo.

Conclusões

Cinco latas de babaçu que equívalem a 75kg de coco resultam em 70kg de casca, potencialmente utilizáveis como carvão e 5kg de amêndoas que se desdobra em cerca de 2,5kg de óleo e 2,5kg de torta.

Para a obtenção de 2l a 3l de óleo de 250-300 frutos ou cinco latas são necessárias entre doze a dezesseis horas de trabalho. Ou para cada litro de óleo é necessário, em média, oito horas de trabalho, que equivale a R\$10,0. Sabendo-se que um litro de óleo de soja custa R\$ 1,50, conclui-se que a produtividade do trabalho é baixa e que, por isso, o processo não se difunde nas áreas de colonização do sul do Pará. Portanto, é uma atividade para ser realizada em períodos de baixa demanda de mão-de-obra ou para produtores que não têm outra opção de trabalho.

O babaçu pode ter significativa importância para pequenos produtores de regiões onde esta espécie ocorra em grande quantidade e que sua exploração seja feita em nível de subsistência, assim como em áreas de colonização onde haja desconhecimento da sua utilização.

Referências bibliográficas

CLEMENT, C. R.; CLAY, J. W. & SAMPAIO, P. T. 1999. Biodiversidade amazônica: exemplos e estratégias de utilização. Manaus: SEBRE, 1.ed. 409 p.

DUBOIS, J. C. L.; VIANA, V. M. & ANDERSON, ANTHONY, 1996. Manual agroflorestal para a Amazônia. Vol 1, REBRAF, Rio de Janeiro, 228p.

KAHN, F., BARBOSA, 1996. Comportamento e papel das palmeiras na transformação dos ecossistemas sob ação do homem na Amazônia Forest.