



## ETNOTECNOLOGIA DO TUCUMÃ DO PARÁ (*Astocaryum vulgare Mart.*) NA MESORREGIÃO DA ILHA DO MARAJÓ - MUNICÍPIO DE SOURE – PARÁ

**Resumo:** Realizou-se no Município de Soure o levantamento dos dados dos agricultores familiares extrativistas que realizam o processo de extração do óleo de tucumanzeiro, o qual contou com 20 entrevistados. Essas entrevistas foram realizadas na Comunidade Pedral - Município de Soure, no período de 22 a 25 de setembro de 2011. Utilizou-se uma amostra intencional com o objetivo de coletar dados socioeconômicos dos agricultores familiares extrativistas que utilizam e comercializam frutos de tucumã naquela comunidade, como parte das atividades do Projeto Geração de Tecnologias para o tucumã. Essa planta apresenta potencial de crescimento como produto para a agroindústria, para a produção de óleo para a recuperação de áreas degradadas na Amazônia Oriental. Como resultados da pesquisa observam-se que os agricultores envolvidos no processo de coleta de frutos de tucumanzeiro tem como a maior fonte de renda familiar os programas sociais do Governo Federal, e que esses frutos têm um papel muito importante na dieta alimentar, assim como a madeira na infraestrutura das propriedades dos agricultores familiares entrevistados.

**Palavras-chave:** Agricultura Familiar, Frutos, Ilha de Marajó, Tucumanzeiro.

### Introdução

Na Amazônia se destacam duas variedades de tucumã, o tucumã-do-pará (*Astocaryum vulgare Mart.*) e o tucumã-do-amazonas (*Astocaryum aculeatum*). A árvore do tucumã-do-pará é menor com 10 a 15 m de altura, regenera facilmente por perfilhar possuindo vários estipes, enquanto o tucumã-do-amazonas pode alcançar 25 m de altura e forma um tronco único, seus frutos são maiores e a sua polpa é mais carnuda, com menor quantidade de fibra e menos adocicado que o tucumã-do-pará. As sementes das duas espécies demoram até 2 anos para germinar, crescem lentamente no campo e começam a produzir a partir do oitavo ano. As duas espécies são nativas da região amazônica. Possivelmente a que ocorre no Estado do Pará, tem o seu centro de dispersão, até a Guiana Francesa e Suriname. É uma palmeira característica de terra firme alta e de cobertura vegetal baixa. É considerada uma planta pioneira, de crescimento agressivo, resistente ao fogo, com capacidade de rebrotar após as queimadas, e habita principalmente as capoeiras e pastagens.

Para (CAVALCANTE, 2010) o tucumanzeiro pertencente à família *Arecaceae*, também conhecido como tucumã-do-pará, é uma palmeira de crescimento em touceira, com média de quatro estipes que são densamente espinhosos. Seus frutos têm potencial de mercado de alimento, cosmético, artesanato e



óleo, sendo considerada uma espécie promissora para a produção do biodiesel na Amazônia. Sua polpa é rica em caroteno (pro-vitamina A), proteínas, carboidratos, minerais e fibras. Pode ser consumida “*in natura*” ou na forma de suco, licor, sorvete e creme. Produz em média 37,5% de óleo amarelo e a amêndoa, de 30 a 50% de óleo branco, ambas comestíveis.

Segundo Almeida, 2012, o tucumã possui muitas utilidades, o caroço é utilizado no artesanato, as folhas fornecem uma fibra bastante resistente que é usada nas cestarias, sendo a polpa do fruto consumida *in natura* ou em forma de um suco denominado “vinho de tucumã”, quando a fruta é macerada com água, ou ainda em forma de sorvete. A polpa é altamente nutritiva, contém uma elevada concentração de pro-vitamina A, "betacaroteno" (52 mg/100g de polpa), valor só igualável à polpa do buriti. Em comparação à concentração de betacaroteno, na cenoura é de 6,6 mg/100g de polpa. O óleo de tucumã é empregado na cozinha, no tratamento de saúde e em massagem.

O tucumanzeiro precisa de maior atenção por parte das instituições de pesquisa, especialmente quanto ao melhoramento genético na busca de maior produtividade, vez que essa espécie apresenta resistência à doenças, ao fogo, é pouco exigente em fertilidade do solo e apresenta boa capacidade de perfilhamento. Estas características fazem dessa espécie uma alternativa à produção de biodiesel, se considerarmos que os custos operacionais de plantio ordenado são menores que o do dendê.

### **Material e Métodos**

Foi realizado no Município de Soure, levantamento dos dados dos agricultores familiares extrativistas que realizam o processo de extração do óleo do fruto de tucumanzeiro, o qual contou com 20 agricultores entrevistados. Estas entrevistas foram realizadas na Comunidade Pedral - Município de Soure, no período de 22 a 25 de setembro de 2011.

A coleta dos dados foi desenvolvida por uma equipe composta por dois pesquisadores, através da formulação de perguntas abertas e/ou fechadas<sup>1</sup>, que obedeceu aos critérios de uma linguagem coloquial, procurando usar o máximo de expressões conhecidas dos entrevistados, de modo que as informações obtidas permitiram atingir os objetivos da pesquisa.

### **Resultados e Discussão**

Com base no levantamento dos dados socioeconômicos realizados, foram analisados os de maior relevância, ou seja, aqueles que podem refletir o perfil da agricultura familiar extrativista no processo da coleta de frutos de tucumanzeiro na Comunidade.

No que se refere à origem dos agricultores extrativistas, identificou-se que 100% são paraenses.

---

<sup>1</sup>Para ANDRADE (1995) “Constitui-se de técnicas empregadas, principalmente, na coleta de dados das pesquisas de campo: formulários, questionários (...) e histórias de vida etc.”



Observou-se que ocorreu uma forte imigração de outras localidades para a região, cujos descendentes já nasceram na Comunidade.

Com relação à faixa etária dos agricultores envolvidos na coleta e processamento do tucumanzeiro, observa-se que são relativamente jovens com faixa etária entre 19 a 40 anos, equivalente à 65% dos agricultores entrevistados.

Observou-se também que 80% das atividades são desenvolvidas por mulheres da Comunidade e 20% por homens.

O levantamento evidenciou que os primeiros agricultores familiares começaram a chegar à comunidade na década de 40 (30% dos entrevistados), e 55% dos moradores da comunidade chegaram na década de 70.

Para 65% dos entrevistados a safra do tucumã na área estudada, ocorre nos meses de janeiro a maio.

Com relação à comercialização, 65% dos entrevistados responderam que os frutos de casca amarela e doce são os melhores. Quanto ao horário de colheita, observou-se que 55% dos preferem coletar pela manhã e 45% preferem coletar a qualquer hora do dia.

Observou também que 45% dos agricultores coletam 101 a 200 frutos/pé de tucumã, 30% coletam de 50 a 100 frutos/pé, 10% coletam de 201 a 300 frutos/pé e 15% não informaram quanto coletam.

Observou-se também, que 60% dos agricultores têm problemas com a subtração de frutos por outras pessoas. Para a totalidades dos entrevistados, o fruto do tucumã só é coletado após a queda no chão.

Quanto ao tempo gasto para coleta dos frutos/dia, 70% dos agricultores gastam até 3 horas por dia.

60% dos agricultores processam o fruto debaixo das árvores. Com relação ao consumo de vinho, observou-se que 65% dos agricultores tem esse habito e 35% não consomem vinho. A retirada da polpa de tucumã é feita com colher e faca por 55% dos agricultores. Conforme o levantamento, 70% dos agricultores estudados processam em média 30 kg de frutos/dia.

Observou-se que 95% dos agricultores possuem lotes muito pequenos não passando de 02 hectares e que 100% não possuem nenhum tipo de documento do lote.

Observou-se que os programas sociais como bolsa família, bolsa verde, bolsa defeso e bolsa pesca são as principais fontes de renda para 65% dos entrevistados. Observou-se também que 35% dos agricultores vende a de mão-de-obra para complementar sua renda e que 100% não praticam a agricultura para comercializar seus produtos, e sim para o consumo.

Neste levantamento observou-se que a maior dificuldade encontrada por 90% dos agricultores na coleta dos frutos de tucumã é a presença de cobras venenosas, 5% apontaram como problema os espinhos e 5% responderam que são as caranguejeiras.



### **Conclusão**

Os resultados da pesquisa de campo permitem concluir que o sistema de exploração do tucumazeiro é o extrativo desenvolvido pelos agricultores familiares na Mesorregião da Ilha de Marajó, podendo transformar as capoeiras improdutivas em pomares, contribuindo para a recuperação das áreas degradadas na Ilha de Marajó.

Devido à sua rusticidade, aliada às reduzidas necessidades de cuidados operacionais, torna-se uma planta ideal para o desenvolvimento como produto para agroindústria, para a produção de óleo e para a recuperação de áreas degradadas na Amazônia Oriental.

Conclui-se ainda que a maior fonte de renda dos agricultores familiares extrativistas envolvidos no processo da coleta de frutos de tucumazeiro vem dos programas sociais do Governo Federal e que os esses frutos têm um papel muito importante na dieta alimentar assim como as madeiras utilizadas na infraestrutura das propriedades dos agricultores familiares entrevistados.

### **Agradecimentos**

A todos os agricultores familiares entrevistados na Comunidade Pedral na Ilha do Marajó pelo fornecimento das informações na coleta e processamento dos frutos de tucumazeiros.

### **Referências Bibliográficas**

ALMEIDA, A. G. et. al: Beta caroteno na prática clínica, Instituto de Metabolismo e Nutrição, <http://www.nutricaoclinica.com.br/beta-caroteno-na-pratica-clinica.html> (acessado 17/01/2012)

CALVACANTE, P. B.: Frutas Comestíveis da Amazônia, 7. Ed. rev. atual. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2010. 282p.