

**CEDI**

## Povos Indígenas no Brasil

Fonte: 10 Estados de S. Paulo Class.: \_\_\_\_\_

Data: 18/04/82 Pg.: 51

# Guaraná pode tornar-se importante como o café

**VERA LÚCIA RODRIGUES**

É uma fruta exótica e misteriosa, objeto de muitas lendas e tradições. Originária da região amazônica, seu uso data de muito tempo e se remonta à tradição indígena dessa parte do Brasil, principalmente da tribo dos maués. Energizante e afrodisíaca, é apontada por muitos como o café do futuro, embora ainda não disponha dos mesmos recursos de produção e não possa ter servida em todas as mesas.

Planta nativa, sua origem é desconhecida. Sabe-se que se trata de planta silvestre, mas não se possui nenhum dado sobre como e quando ela apareceu pela primeira vez. O fato é que hoje ela passou a ser procurada nacional e internacionalmente, mas sua maior produção ainda se destina ao preparo de refrigerantes e, afóra isso, poucos são os

produtos fabricados com o fruto do guaraná, produto que com uma política adequada pode trazer para o Brasil tantas divisas como a borraça, o café ou o açúcar. Mas o seu plantio, até à década de 70, nunca havia sido feito de forma sistemática.

A partir de 1972, para garantir o suprimento de sua fábrica de refrigerantes e como forma de conseguir uma tecnologia de produção, a Companhia Antártica Paulista implantou um projeto para a produção de 128 mil guaranazeiros, no município de Maués, na Amazônia, que é hoje responsável por 80% da produção nacional. Até 31 de dezembro de 1981, foram investidos Cr\$ 221.563.736,76 nesse projeto e a Companhia está com carta-consulta na Sudam — Superintendência de Desenvolvimento da Amazônia para o projeto 2, que prevê a plantação de 100 mil guaranazeiros numa área de 200

hectares, onde serão investidos Cr\$ 195 milhões.

Além do refrigerante, poucos são os produtos fabricados com o fruto do guaraná, e estes em pequenas quantidades, como é o caso do guaraná em pó, bastão e extrato de fluido. Entretanto, seus componentes químicos, como os elevados teores de cafeína, teobromina, e teofilina, oferecem nova perspectiva para o uso do guaraná na indústria farmacêutica.

A Emater-AM — Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural da Amazônia revela a existência de déficit na oferta de guaraná para o mercado interno e externo e reclama da falta de uma política orientada por parte do governo para o guaraná e da inexistência de institutos para o produto, a exemplo do IBC para o café e do IAA para o açúcar e o álcool.

**CEDI**

## Povos Indígenas no Brasil

Fonte: O Estado de São Paulo Class.: \_\_\_\_\_

Data: 18/04/82 Pg.: 51 (cont.)

### Antártica inicia o cultivo racional

Os primeiros estudos do guaranazeiro e dos seus frutos foram feitos pelo padre alemão Batendorf, superior das missões da Companhia de Jesus, no Maranhão, em 1669. A partir daí, o guaraná, substância preparada com o fruto do mesmo nome, sempre serviu para a elaboração de uma bebida "reconfortante e reparadora das energias", segundo os índios.

Os primeiros estudos científicos e as primeiras experiências com o propósito de produzir uma bebida refrigerante, industrializável, com base no guaraná, foram de autoria do cientista brasileiro, Luiz Pereira Barreto, que dá o nome hoje à rua principal do município de Maués, que vive quase que exclusivamente do plantio e comercialização do produto.

Em abril de 1905, em artigos publicados em *O Jornal de Santos*, Pereira Barreto revelou e exaltou os maravilhosos efeitos do uso do guaraná. Aplicando um processo próprio de preparação, ele elaborou o primeiro refrigerante de guaraná, tecnicamente entendido como tal e esse foi o ponto de partida para a industrialização dos refrigerantes à base dessa fruta. Nessa época, a Cia. Antártica Paulista já existia (ela foi criada por decreto do marechal Deodoro da Fonseca em 1891), mas chegou à conclusão que uma bebida desse tipo, assim preparada, não poderia conquistar a preferência do mercado nacional de consumo, por sua adstringência e seu amargor, que a técnica daquela época não permitia ainda eliminar.

Devido ao elevado teor de cafeína, ela causava alterações no sistema nervoso central e foram precisos alguns anos, até que se chegasse a uma fórmula que não sacrificasse as características do fruto e se adaptasse às exigências do consumidor. Só em 1921, a Antártica juntava as marcas então fabricadas — Si-Si, Nectar, Paulotaris e Club Soda — um novo refrigerante de sua fabricação, o Guaraná Champagne.

Hoje, 61 anos depois, ela é líder em participação no mercado de guaraná e detém aproximadamente 30% do mercado de refrigerantes, que no ano passado, segundo dados do IBGE, registrou uma queda de 15%, enquanto o segmento guaraná manteve a taxa de crescimento. A produção nacional de refrigerantes, hoje, é da ordem de 20 milhões de hectolitros/ano, enquanto o consumo "per capita" de refrigerantes no Brasil é de 16 litros/ano.

Além do mercado interno, a Companhia Antártica Paulista opera em sistema de franquia com alguns países como a Suíça, o Japão, Israel, Canadá e Paraguai, exportando o concentrado de guaraná para ser diluído e engarrafado nos países consumidores. No ano de 1981, as exportações totalizaram US\$ 2,2 milhões com perspectiva de incremento para 1982 da ordem de 35%. Além dos que já importam, a Antártica pretende ainda, com o sabor guaraná, atingir a Suécia, o Chile, a Nigéria, África do Sul, Costa do Marfim, Oriente Médio e México.

Para manter a fátia do mercado interno e ainda poder atender satisfatoriamente ao externo, a direção da Antártica considerou que deveria desenvolver o cultivo do guaraná, conhecer as caracte-

rísticas e desenvolver uma tecnologia de plantio que pudesse, inclusive, aumentar a produtividade dos guaranazeiros.

#### CULTIVO

Os índios maués cultivaram plantações de guaranazeiros, mas não se tem conhecimento de alguém que haja encontrado algum dia um guaranazeiro propriamente silvestre, nascido espontaneamente no meio da selva. Todo guaranazeiro foi plantado por semente ou muda, por um índio, antes da civilização chegar àquela região amazônica. As plantações índias não obedeciam, no entanto, a método algum, e o mesmo aconteceu com as primeiras plantações desse vegetal pelo homem civilizado.

Assim, toda a produção de guaraná no Brasil, até há dez anos, era feita sem tecnologia. E foi no início da década de 70 que a Companhia Antártica Paulista resolveu desenvolver uma tecnologia de cultivo por meio de uma plantação racional. Para isso, ela criou a Sociedade Agrícola de Maués — Samasa —, que no ano passado, em 248 hectares de terra, conseguiu uma produção de 19 toneladas de semente de guaraná. Para este ano, os técnicos esperam uma safra de, no mínimo, 50 toneladas.

Aristal Rodrigues, diretor industrial da Samasa, diz que o guaraná no Brasil não tem história como produto agrícola. "Há apenas dez anos — argumenta — ele deixou de ser extrativo para se transformar em cultura. Com a iniciativa da Antártica, Maués passou a assistir ao desenvolvimento de uma técnica de produção até hoje inexistente. Mesmo assim, não se tem dados concretos sobre a cultura, mas muita pesquisa está sendo feita."

O agrônomo Carlos Antonio Pelissari diz que agora é que estão sendo feitas algumas experiências de isolamento genético para se conseguir um plantio uniforme: "Por exemplo, no guaranazal existem guaranazeiros que produzem cinco quilos de semente por ano e convivem ao lado de plantas que fornecem 200 gramas de guaraná. Isso porque existe grande variação de espécies. Com o isolamento genético, coíbe-se a muda de cada tipo de guaranazeiro e pode-se conseguir, através do plantio da mesma espécie, um guaranazal que produza quantidade preestabelecida de guaraná, uma vez que se sabe antecipadamente qual será a produção de cada pé".

Vítor Nogueira, agrônomo da Samasa há 10 anos, diz que o trabalho que está sendo feito em Maués nos campos da companhia pode ser considerado como a cartilha do guaraná, seja em termos de plantio, cultivo, adubação e até no que se refere à extração. "No ano passado — explica — a safra foi ruim porque o clima foi desfavorável e a adubação feita tardiamente, mas serviu de lição, e com a técnica utilizada este ano espera-se que a safra dobre ou triplique em relação a 1981."

Giovanni Luiz Thomaz, também agrônomo da Samasa, diz que os problemas mais comuns nesse tipo de planta são a antracnose, que é um tipo de fungo que queima a folha e gera uma podridão na raiz, e o alto índice de polinização da

planta, que dá uma variação genética grande. Já estão sendo feitos experimentos com polinização controlada, e isso vai interferir diretamente na qualidade do fruto e no tamanho do grão, que influi diretamente na produtividade.

Com relação ao aumento da produção, os técnicos consideram que ela pode ser feita de duas formas: por meio do aumento da área plantada ou do aumento da produtividade. A Samasa optou pelos dois. Com a aprovação pela Sudam de uma área de 200 hectares para o plantio de 100 mil mudas, ela aumenta a área plantada e, com os estudos que estão sendo feitos, ela aumenta a produtividade, principalmente por meio do isolamento genético.

Apesar de ainda não aprovado, a Samasa está desenvolvendo o plantio de 50 mil mudas que deverão ser utilizadas nessa segunda área também em Maués. "O problema — explica Aristal e Rodrigues — é que o guaranazeiro só começa a produzir aos quatro anos de idade e alcança o seu maior grau de produtividade a partir do sexto ano e no décimo ano registra uma quebra na produtividade. Dessa forma, se começarmos o plantio em 1983 só conseguiremos a primeira colheita em 1987. Mas, se tudo correr dentro do previsto, com o resultado das experiências que estão sendo feitas, a Antártica poderá conseguir a auto-suficiência em guaraná ainda nesta década e poderá plantar o suficiente para abastecer as suas indústrias."

Segundo a Cooperativa Agrícola Mistra de Maués, a Companhia Antártica Paulista é a maior compradora de guaraná da região. No ano passado, ela comprou aproximadamente 300 toneladas de semente de guaraná. Segundo Rodrigues, essas sementes são utilizadas para a confecção do refrigerante e para essa transformação passam por duas fases: agrícola e industrial.

Ele explica o processo: "Na fase agrícola, o primeiro passo é a colheita das frutas e o respectivo ensacamento, depois vem o transporte das frutas para o parque industrial, um caminho que tem mais ou menos 14 quilômetros de distância. Em seguida, é feita a extração manual do raqui (cabo) das frutas, depois vem o despolpamento por processo mecanizado e a lavagem manual para a separação da casca da semente do guaraná. Na fase industrial, vem a torrefação das sementes de guaraná, que depois são ensacadas e guardadas, depois moídas e transformadas em granulados. Em seguida passam pelo extrator onde são misturadas com álcool e o extrato de guaraná, finalmente, é armazenado em tintas".

Dessas tintas, o extrato é transferido para barris que são conduzidos por rio, em balsas, até Manaus. Lá são embarcados em carretas até Belém, onde são colocados em caminhões para seguir até a fábrica em São Paulo. Aqui, o extrato é diluído e engarrafado, sendo conservado por um sistema de pasteurização, dentro da própria garrafa, sem conservantes químicos de nenhuma espécie. Aristal Rodrigues diz que o consumidor do refrigerante de guaraná "nunca imagina qual é o caminho percorrido pelo fruto desde o seu plantio até chegar ao seu copo".

# CEDI

## Povos Indígenas no Brasil

Fonte: O Estado de S. Paulo

Class.: 100

Data: 18/04/82

Pg.: (5.1) Pont.



A Samasa desenvolve o plantio de 50 mil mudas, empregando uma técnica desconhecida

### *Maués, cidade onde se vive muito*

O Estado do Amazonas detém hoje cerca de 80% da produção nacional e mundial do guaraná e a guaranaicultura se concentra no município de Maués, que fica a 380 quilômetros em linha reta de Manaus e pode ser considerada a capital mundial do guaraná, onde se chega de barco ou avião, porque ainda não há ferrovia.

O guaraná apresenta uma importância sócio-econômica muito grande para o Estado do Amazonas. Além do expressivo contingente de mão-de-obra que emprega para a sua produção, desponta como produto de grande potencial, tanto para o mercado interno como para o externo. Em Maués, 95% da população vivem do guaraná, de forma direta ou indireta. Os que não vivem da plantação propriamente dita, vivem da comercialização e há ainda aqueles que utilizam o guaraná para esculturas, confecção de brincos e artesanato em geral.

São 28.390 habitantes, segundo o recenseamento geral de 1977, numa área de 36.332 quilômetros quadrados, sendo 11.290 na área urbana e 17 mil na zona rural, voltados quase que na sua totalidade para o guaraná, e a média de vida na cidade é bastante alta, maior que a média de outros Estados. "Maués é uma cidade onde se vive muito", afirma João Doce,

aos 88 anos de idade; lúcido, firme e em plena atividade: ele esculpe bichos típicos da região a partir de uma massa feita da semente do guaraná.

E é João Doce mesmo que aponta a sua força e a de seus parentes, "tia Sinhá", com 84 anos, e o "tio Duca", com 86, todos lúcidos e trabalhando: "Aqui todo mundo toma guaraná. Desde que nasce até morrer. Eu mesmo nunca deixei de tomar, mesmo em São Paulo ou no Rio, onde eu vivi e trabalhei durante muitos anos, eu sempre tomei guaraná. Uma colher de chá dissolvida em um pouco de água com mel, em jejum e todas as manhãs".

Edilson Rolim Negreiros, vice-prefeito, disse ter tido um parente, Pedro Manuel de Oliveira Negreiros, que tinha câncer na próstata. "Ele sofreu muito, como todos que têm a doença, mas foi para o Rio de Janeiro se tratar e demorou muito a morrer. No fim, os médicos que o atenderam passaram a tomar guaraná porque acreditaram que era isso o que lhe dava resistência."

As propriedades farmacológicas do guaraná também são apontadas pelos moradores e nem todas se encontram ainda bem estudadas: "O guaraná atenua a sensação de fome no estômago das pessoas que passam longas horas viajando, sem comer, como acontece com os sertanejos

do Norte e do Nordeste, regulariza as funções intestinais e é estimulante das funções fisiológicas em geral". Recentemente, a médica romena Ana Ashlan, especializada em gerontologia, isto é, no tratamento das pessoas de idade avançada, assegurou que o guaraná produz também efeitos de ordem afrodisíaca.

Em Maués existe também uma lenda, criada pelos índios, a respeito do guaraná: "Uma criança, bem-amada dos deuses tupis, foi mordida por uma cobra e, em consequência, morreu. Para perpetuar-lhe a memória, os pais da criança, acompanhados por toda a sua tribo, sepultaram-na na floresta; assim a criança continuaria a viver perpetuamente na vegetação sempre exuberante do local. Dos olhos da criança assim sepultada teria brotado uma planta até então desconhecida. A essa planta, deu-se, primeiramente, o nome de *cupana*; depois, o nome de *guaraná*".

No ano passado, segundo a cooperativa, a produção de guaraná em Maués foi de 600 toneladas, mas para esse ano espera-se uma safra de aproximadamente 900 toneladas. Essa safra, se alcançada, será a maior de toda a história de Maués, que foi fundada em 1798, à margem direita do Maué-Açu.