

Laboratório Sandoz descobre o camu-camu

Fruta nativa da Amazônia, o camu-camu desperta interesse cada vez maior no mercado. O laboratório Sandoz estuda a sua industrialização

Carlos Branco

Os empresários paulistas estão repetindo os ingleses ao levar do Amazonas não mais as sementes de seringueira e, sim, as mudas do camu-camu (*Myrciaria dubia*), uma fruta nativa da região também conhecida como araca-d'água e tem 70 vezes mais quantidade de vitamina C (2,880 mg por cada 100 gramas) que a laranja (41 mg por 100 gramas). Eles já compraram 340 mil mudas da fazenda Yurican, que fica no quilômetro 100 da AM-010, e estão dispostos a dobrar o pedido. O proprietário da fazenda, Jean do Dupui, tem prontas 90 mil novas mudas e trabalha atualmente no cultivo de outras 8 mil.

A fruta é tão viável economicamente - diante de um mercado mundial de vitamina C que cresce 12% ao ano - que vem despertando o interesse do laboratório Sandoz, não só pela extração de vitamina C, bem como para a produção de cremes dermatológicos e cosméticos. O laboratório estaria disposto inclusive a montar uma unidade de industrialização do camu-camu no estado, para aproveitar ao máximo o produto.

Sem citar nomes, o pesquisador do Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa), Kaoro Yoyama, que há oito anos estuda a fruta e faz o acompanhamento do plantio de cinco hectares na fazenda Yurican, disse existir mais laboratórios interessados no camu-camu. Mas estes se frustram ao saber que não há na região uma produção em grande escala.

Produtividade - De acordo

com estudos desenvolvidos pelo Inpa, a partir do terceiro ano e cultivado em terra-firme, o camu-camu, que é um arbusto típico de várzea, produz continuamente, podendo atingir 20 mil toneladas por hectare a partir do quinto ano.

No mercado, o preço por quilo do produto está estimado em US\$ 2. O que significa dizer que em dois mil hectares, a partir do quinto ano, a produção prevista é de 40 mil toneladas ou o equivalente a US\$ 80 milhões. Em 50 mil hectares, subiria para 1 milhão de toneladas e o faturamento, para US\$ 2 bilhões. Uma quantia que corresponde a 15% do faturamento total do Distrito Industrial ano passado que foi de US\$ 13 bilhões.

O Peru percebeu a importância do camu-camu na geração de divisas e tem cultivado 500 hectares do produto, cuja produção é toda destinada ao Japão, que paga pelo quilo do produto US\$ 3,80. O presidente Alberto Fujimori está desenvolvendo uma política de incentivos que visa ampliar para 5000 hectares o total da área plantada nos próximos dois anos.

No Amazonas, enquanto isso, iniciativa pioneira de plantio racional do camu-camu está sendo feita na fazenda Yurican e já demandou do seu proprietário Jean Dupui investimentos de R\$ 300 mil. Ele assegura que mais investiria se tivesse recursos para isso, porque considera o fruto como de fundamental importância para a economia do estado. "Mas isso se for criadas as condições para que seja produzido em grande escala", disse.



Mudas de camu-camu da fazenda Yurican e, no detalhe, o fruto



Mendonça pede atenção ao cultivo

Integrar o camu-camu à política de desenvolvimento do setor primário, desenvolvida pelo governo do estado, por intermédio do programa Terceiro Ciclo. Isto é o que pretende o ex-deputado Cleuter Mendonça que, nas eleições de hoje, disputa uma vaga à Assembleia Legislativa do Estado (ALE).

Mendonça acha que é urgente e necessário aproveitar o potencial econômico da fruta, sob pena de outros estados virem a se aproveitar disso, como está fazendo São Paulo, e como fizeram no passado os ingleses em

relação à seringueira.

Demonstrando um otimismo exagerado em relação camu-camu, Cleuter Mendonça acredita que a fruta poderá representar uma grande divisa na economia do estado, atraindo novos negócios, contribuindo para a geração de emprego e renda. Nessa mesma linha de raciocínio, ele citou a pupunha sem espinho, que também vem sendo cultivada na fazenda Yurican e procurada por agricultores de outros estados. "Esses dois produtos ajudarão na emancipação do homem do campo", disse.

Fazenda experimenta consorciação

A fazenda Yurican não cultiva só o camu-camu, mas a pupunha sem espinho e o cupuaçu, numa área total de dois quilômetros quadrados, e dá emprego para 15 pessoas, entre as quais se inclui Maria da Silva Ivonete, 32, o marido, e quatro filhos. A família, como os demais empregados, recebem mensalmente até três salários mínimos e é responsável pelos serviços de limpeza e plantio na fazenda, onde reside.

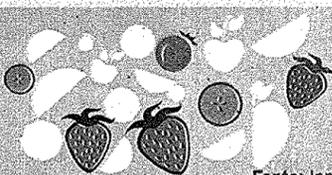
Ivonete e as outras mulheres desenvolvem atividades mais leves, como a capina dos viveiros e a semeadura. Seus dois filhos

maiores, de 6 e 7 anos, estudam no município de Rio Preto da Eva (a 80 quilômetros de Manaus), aonde chegam transportados pelo ônibus da prefeitura.

Com 19 anos dos quais quatro na fazenda, Adriane Monteiro Isel é outra mulher admitida pela fazenda Yurican, da qual seu pai Sebastião Monteiro Isel, 40, é o capaz. É ela quem responde pelas tarefas quando o pai se ausenta e demonstra muita facilidade para coordenar os serviços. Ela está cursando o primeiro grau e pretende se tornar técnica agrícola.

Uma fruta campeã de vitamina C por cada 100 gramas.

Camu-camu	2.880 mg
Acerola	1.790 mg
Araçá	326 mg
Caju	220 mg
Goiaba branca	80 mg
Morango	73 mg
Ananás	61 mg
Lima-pérsia	55 mg
Manga-rosa	45 mg
Laranja	41 mg



Fonte: Inpa

Pesquisador lamenta falta de políticas

Euzivaldo Queiroz - 10/abr/98

O pesquisador do Inpa, Kaoro Yoyama, desenvolve estudos com o camu-camu há oito anos e garante que a fruta tem um grande potencial de mercado. Mas, lamenta que seja tão difícil produzir, racionalmente, na região, dada a falta de políticas de gerenciamento que permitam ao setor primário deslançar. "Mercado interno e externo existe para muitos produtos regionais, mas sem apoio financeiro fica difícil alguém pensar em produzi-los racionalmente", disse. Confirma entrevista concedida, na sexta-feira, a A CRÍTICA:

A CRÍTICA - Quando o camu-camu passou a integrar a lista de prioridades de pesquisas do Inpa?

Kaoro Yoyama - Em 1980. A partir daí foram desenvolvidos uma série de estudos sobre propagação, floração e frutificação, espaçamento e tratamentos culturais a fim de desenvolver o potencial econômico desta fruta.

AC - Como é feita a propagação do camu-camu?

KY - É propagado normalmente via sementes. A escolha das sementes deve recair sobre as plantas saudáveis, de alta produção e com frutos de bom tamanho. Logo após a extração, as sementes devem ser lavadas e semeadas. Se forem semeadas algum tempo depois, recomenda-se que sejam tratadas em solução de água sanitária durante 15 minutos e posta para



Yoyama, pesquisador do Inpa, diz que camu-camu tem potencial

secar à sombra por 24 horas.

AC - E o plantio, como deve ser feito?

KY - De preferência em covas de 40cm x 40cm e espaçadas de 4 x 4 metros. Pode ser misturado às covas esterco de porco bem curtido e mais 100 gramas de superfosfato triplo. Após o primeiro ano pode ser colocado ao redor da planta 10 litros de esterco, 150 gramas de superfosfato e mais 100 gramas de cloreto.

AC - Quando começa a colheita?

KY - Após o terceiro ano de plantio.

AC - Por ser uma planta origi-

nalmente de várzea, o camu-camu não produzirá menos se for plantado em terra-firme?

KY - Não, passa inclusive a produzir mais. Enquanto na várzea a árvore produz uma vez ao ano, na terra-firme a produção é contínua.

AC - De forma o camu-camu pode ser utilizado?

KY - Para o preparo de refresco, sorvete, picolé, geléia, doce, licor ou para conferir sabor às tortas. A grande importância, no entanto, vem do seu alto teor de vitamina C (ácido ascórbico) que é superior a muitas plantas cultivadas.