



Os pesquisadores Newton Granja (E) e Nilson Maia (D): extração atual ameaça planta amazônica

Perfume de manjeriço pode salvar pau-rosa

Pesquisador do Instituto Agrônomo de Campinas prova que uso é possível

HERTON ESCOBAR

Nilson Borlina Maia tem uma missão: transformar tempero de pizza em perfume e, de quebra, salvar uma das espécies vegetais mais ameaçadas da Amazônia. Nada mau para o pesquisador do Instituto Agrônomo de Campinas (IAC), cujo trabalho foi selecionado para apresentação em um congresso internacional no Canadá. Maia comprovou que o manjeriço, um dos principais temperos da cozinha italiana, pode ser explorado comercialmente também para a produção de linalol, um óleo essencial usado na composição de perfumes famosos, como o Chanel n.º 5, francês. Por trás da fragrância preferida de Marilyn Monroe, entretanto, esconde-se um histórico de devastação do pau-rosa da Amazônia, hoje a única fonte de linalol para a indústria perfumista.

“Nosso objetivo era exatamente encontrar uma fonte alternativa de linalol”, diz Maia. “Procuramos outras plantas aromáticas com linalol na composição e potencial agrícola.” Entre coentro, laranja, louro, canela, camomila e lavanda, o manjeriço não é o que contém

a maior quantidade de linalol – apenas 30% do seu óleo é formado pela substância, comparado com 86% do óleo de pau-rosa. Mas é o mais fácil de plantar.

O que falta em conteúdo, o manjeriço compensa em quantidade. “É uma ótima alternativa para aumentar a renda dos pequenos produtores”, diz o consultor de prospecção do Centro de Gestão e Estudos Estratégicos (CGEE) Alfred Le Roy Trujillo, que supervisiona a pesquisa.

Maia agora estuda as melhores condições de nutrição e cultivo para elevar a taxa de linalol do manjeriço e tornar o óleo mais adequado às necessidades da indústria dos perfumes. A tecnologia necessária para obter o linalol com maior índice de pureza, conhecida como extração por CO₂ supercrítico, não existe no Brasil e os pesquisadores negociam parceria com uma empresa americana. A pesquisa teve início em 1999 e até agora custou apenas R\$ 4.500, com financiamento do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq). “É a prova de que boa pesquisa não precisa ser cara”, diz Maia. Seu trabalho foi um dos 4 escolhidos, entre 500 de todo o mun-

do, para ser apresentado oralmente no 26.º Congresso da Sociedade de Horticultura Científica do Canadá, em agosto.

Mercado – Ainda é cedo para citar números, mas a produção do linalol pelo manjeriço faria despencar o preço do produto, que dá fragrância e ajuda a fixar o cheiro dos perfumes. Para Maia, porém, só a redução de custo, mesmo que significativa, não será suficiente para salvar o pau-rosa. Para atrair a indústria, ele aposta nas características ecológica-

mente corretas (ou inofensivas) do manjeriço. “O preço dos perfumes é tão alto que o custo da matéria-prima não importa muito. O valor de

PRODUÇÃO
DE LINALOL
É VIÁVEL
NO PAÍS

marketing é muito mais importante do que uma vantagem econômica que possamos oferecer.” Após décadas de exploração, o pau-rosa virou raridade na Amazônia. Os mateiros que buscam a árvore precisam se embrenhar cada vez mais na mata para encontrá-la. Depois o óleo é processado e vendido para o exterior, movimentando um mercado milionário. É um dos casos clássicos de roubo do patrimônio genético do País, que não recebe nada pela exploração da espécie.