

As mil e uma utilidades da pupunha

Fruto milionário da Amazônia não acha empresário

Nani Rubin

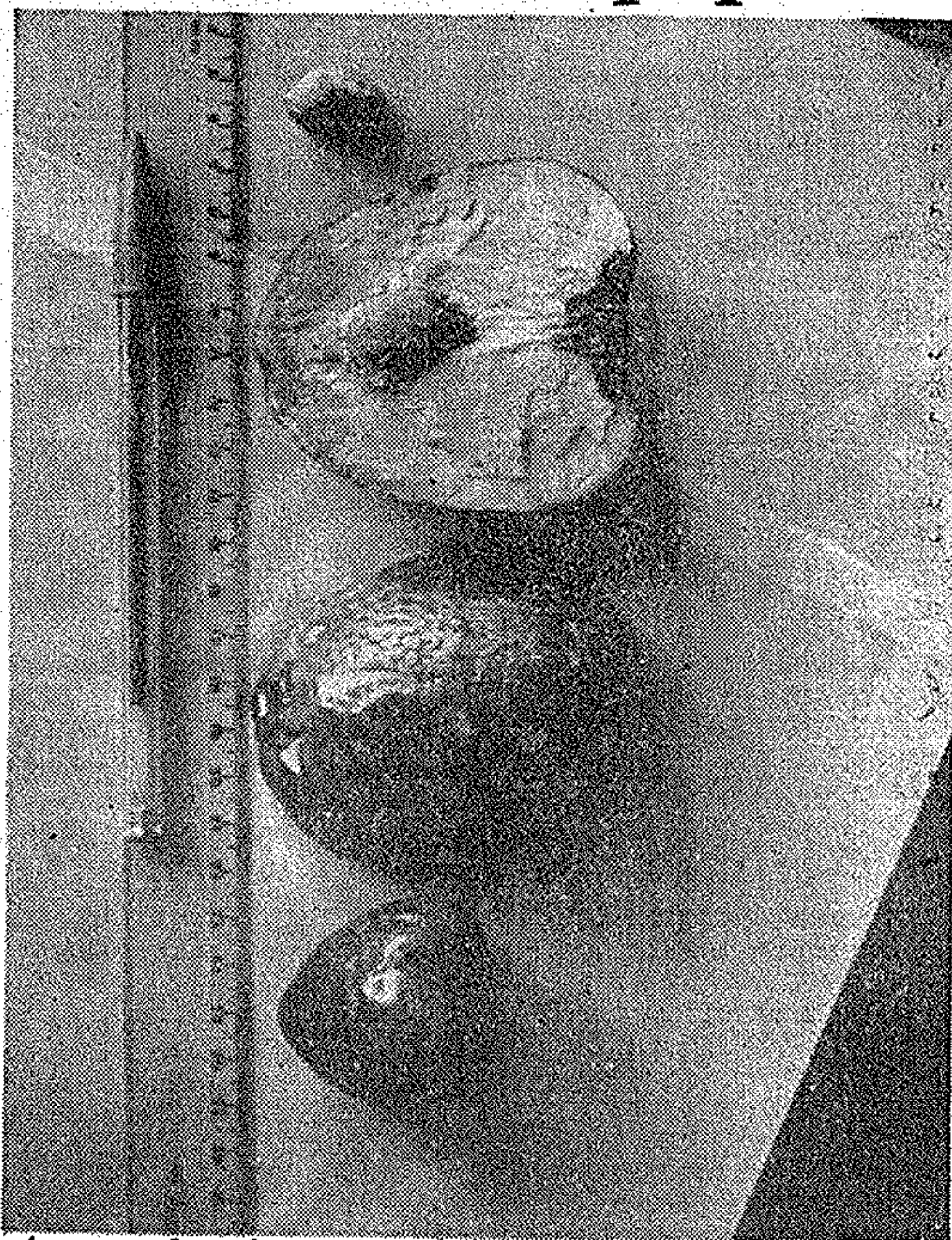
Procura-se empresários imaginativos para comercializar e industrializar a pupunha, fruta típica da região amazônica e da qual os possíveis interessados muito provavelmente nunca ouviram falar. Nem eles nem muita gente mais. Domesticação pelos ameríndios, relegada ao esquecimento e "redescoberta" no início deste século, a pupunha vem sendo trabalhada desde 1975 pelo Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (Inpa). Lá, o Departamento de Tecnologia de Alimentos está concluindo os estudos sobre a melhor maneira de conservar a fruta engarrafada. "Agora só falta um empresário disposto a correr riscos", espera Charles Clement, responsável pela pesquisa.

O fruto, espécie de coquinho com casca marrom bem dura que só pode ser comido cozido — e os que o conhecem bem dizem que em doces e compotas é ótimo —, não é, no entanto, a única coisa aproveitável da planta que leva o mesmo nome: do amido, que nos frutos grandes chega a atingir a proporção de 80%, pode ser produzida farinha, capaz de substituir até 15% do trigo na fabricação do pão. "É uma contribuição significativa para reduzir as importações de Manaus, onde até alguns anos atrás mais de 10 mil toneladas de grãos, principalmente trigo utilizado em panificação, vinham de fora", comenta Clement, prevendo a abertura do mercado mundial para a farinha seca depois que um grupo de americanos a levou, recentemente, para ser testada no mercado dos Estados Unidos.

Óleos — Algumas espécies do fruto, observa Clement, têm altíssima quantidade de óleo, rico em ácidos graxos não saturados, de grande aceitação no mercado internacional. "Se multiplicarmos a mesma planta, poderemos obter tanta quantidade de óleo quanto o dendê, que é hoje a principal fonte mundial de óleo proveniente de árvore", avalia o pesquisador. Mas não é só internacionalmente que Clement espera ver aproveitada a pupunha. "Esperamos fazer nosso maior impacto regional no emprego como ração animal pelo pequeno produtor", diz.

A pesquisa do Inpa mostrou que, mesmo sem manejo, a pupunha produz entre seis e dez toneladas por hectare. "Nenhum outro cultivo, exceto a mandioca, que tem menos vitamina e proteína, produz tanto", compara. Clement imagina que o pequeno produtor, sem tempo nem recursos para fazer farinha, poderá utilizá-la na silagem, assim que forem vencidos alguns problemas que estão sendo estudados, como a porcentagem insuficiente de proteína que teria que ser complementada com soja ou farinha de peixe e uma quantidade de água que inviabilizaria o produto, ao torná-lo mais caro que o similar feito a partir do milho, por exemplo. Pesquisas visando esta utilização estão sendo concluídas na Costa Rica, onde galinhas, porcos e gado foram alimentados com silagem enriquecida com a pupunha.

Outra utilização que tem merecido bastante atenção dos pesquisadores é o palmito, do qual o Brasil é o maior exportador mundial. Atualmente ele é produzido principalmente na Amazônia, a partir das grandes populações naturais de açaí que cres-



A pupunha oferece fruto, palmito, farinha e óleo.

cem nas várzeas dos rios. Pequena parte é extraída da juçara, da qual restam poucos exemplares no Sul como consequência da exploração predatória. A pupunha não pode competir com o açaí, que produz palmito barato, ainda que de qualidade variável. Poderia, no entanto, substituir no Sul a juçara, que apesar de fornecer um produto de alta qualidade, tem que ser replantada a cada colheita por ser uma espécie de caule único. É neste ponto que a pupunha oferece grande vantagem: o seu tronco produz filhos, caules em torno do tronco-mãe, permitindo a exploração racional da planta: pode-se retirar o palmito de um dos caules enquanto os outros crescem. Em São Paulo, segundo Clement, já há plantações de pupunha para extração de palmito, mas na Amazônia, onde a planta é nativa, elas inexistem. "E isto apesar de o Inpa insistir há anos nesta questão, e de todos os subsídios que podem ser obtidos. O pessoal aqui quer fabricar videocassete", reclama ele.

Melhoramento — Essas utilizações só estão se tornando possíveis devido ao melhoramento das espécies feito pelo Inpa. Desde 1977, o instituto coleta exemplares para sua coleção de germoplasma. A colaboração com o Centro Nacional de Recursos Genéticos (Cenargen), da Embrapa, permitiu que a coleção se transformasse num banco ativo de germoplasma, isto é, um local onde as várias espécies são sucessivamente cruzadas e analisadas, visando seu melhoramento para serem aproveitadas para fins específicos.

Assim, para a comercialização do fruto, o Inpa está buscando plantas menos exuberantes e mais produtivas, com maior nível de proteína e de caroteno, a vitamina A, escassa na alimentação regional. Para a fabricação de farinha e de ração animal, o objetivo é diminuir a umidade, conseguindo frutos mais farinhentos. Quanto ao palmito, que deveria ser, a princípio, a última fase do programa de melhoramento da pupunha e acabou se tornando prioridade devido à demanda existente, estão sendo desenvolvidas sementes de espécies não espinhentas.

Um tesouro das culturas índias

Quando antigas populações indígenas encontraram a pupunha, ela era uma fruta pequenininha, com aparência que, segundo o pesquisador Charles Clement, poderia até mesmo sugerir dúvidas quanto a seu valor nutritivo. Mas continha muito óleo, e hoje se supõe que por este motivo tenha sido domesticada pelos índios, e daí selecionada até que se conseguiu um tamanho maior da fruta. Clement calcula que no curso de 10 mil anos o crescimento foi de 2 mil a 3 mil por cento, o que proporcionou o aumento da quantidade de amido, usado na fabricação de farinha, pão, e, depois de fermentado, em bebida alcoólica.

Pesquisas na Amazônia concluíram que a pupunha era uma das espécies mais importantes da agricultura indígena na América Central e na Amazônia Ocidental, tanto quanto o milho e a mandioca. Toda a planta era aproveitada: a raiz como vermicida, o tronco como madeira para construção de casas, arco, flecha e outros artefatos, as folhas para tecer cestos e na cobertura de habitações, os caules secundários na extração de palmito, os frutos na alimentação. Apesar de tamanha utilização, o cultivo da pupunha foi pouco, a pouco abandonado, o que Clement atribui à quebra da população indígena na região.

No início deste século, uma pesquisa realizada na Costa Rica recuperou a fruta do ostracismo, recomendando-a como alimento. Mas Clement situa a década de 50 como o período em que começaram as pesquisas modernas. Foi quando, simultaneamente, pesquisadores da Colômbia, da Costa Rica e, no Brasil, o professor Rubens Lima, passaram a se dedicar à planta, chegando à conclusão que dissolve qualquer dúvida a respeito de suas qualidades nutritivas: contendo proteína, óleo, caroteno (vitamina A) e principalmente amido, a pupunha pode ser considerada um alimento quase completo.