

FRUTIFICAÇÃO DO CERRADO 2: USO DA BOCAIUVA (*Acrocomia aculeata*) NA ALIMENTAÇÃO HUMANA

Bruna Vitória da Silva¹, Isadora Fernanda Elias Pedra², Luana Miranda Domingues³, Cleide Alzeman Rocha¹, Flavio Aristone²

¹Escola Municipal Agrícola Governador Arnaldo Estevão de Figueiredo – Campo Grande-MS

agricolabruna15@gmail.com, if770404@gmail.com, luanamirand646@gmail.com, cleidealzeman@gmail.com, flavio.aristone@ufms.br

Área/Subárea: Multidisciplinar

Tipo de Pesquisa: Tecnológica

Palavras-chave: remanescentes; *Arecaceae*; macaúba.

Introdução

O uso de plantas frutíferas do cerrado na alimentação humana é bastante comum em nosso país, por possuir abundantes variedades de espécies que produzem frutos ricos em nutrientes, sendo portanto uma importante fonte de alimento e renda, como a guavira, o cumbaru, o Jatobá, bocaiúva e muitas outras. A bocaiúva (*Acrocomia aculeata*), é uma palmeira típica do Cerrado brasileiro, planta da família *Arecaceae*, conhecida popularmente no Brasil por diversos nomes, como macaúba macaíba, coco-baboso, coco-de-espinho e bocaiúva (Souza, 2012). Os frutos ou cocos maduros da bocaiúva apresentam casca fina e quebradiça com polpa mole e adocicada, de sabor e aroma agradável. (Damasceno, 2010). Infelizmente essa planta magnífica vem sendo desmatada em nosso Estado, devido os avanços da agricultura convencional e da pecuária (Aristone e Leme, 2006).

Segundo Damasceno (2010), os frutos da bocaiúva estão sendo amplamente utilizados por moradores, tanto no Cerrado como na região do Pantanal, como uma fonte alternativa na produção de farinha, sucos, vitaminas, doces, geleias, bolos, mingaus, sorvetes, picolés, molhos e outros. Ainda de acordo com Damasceno (2010), além de um sabor bastante apreciado, esses frutos possuem alto valor energético, e a amêndoa da bocaiúva é rica em carotenoides, óleo, proteínas, fibras e minerais como cobre, fósforo e magnésio, importantes nutrientes para a saúde humana. Além dos frutos, a bocaiúva produz um palmito adocicado que pode ser consumido por humanos. Apesar das múltiplas formas do consumo humano da bocaiúva, muitas pessoas ainda desconhecem essa planta e seu potencial econômico, por isso, este trabalho, iniciado em 2018, na Escola Municipal Agrícola Governador Arnaldo Estevão de Figueiredo, zona rural do município de Campo Grande - MS, teve como objetivos, o resgate histórico do consumo da bocaiúva na alimentação humana e o desenvolvimento de técnicas para produção de mudas e plantio da bocaiúva nas áreas de reserva no perímetro rural da escola campo.

Metodologia

Durante as aulas de geografia, levantou-se a questão da utilização dos frutos do cerrado como alimento humano, visto que muitas pessoas ainda desconhecem o potencial nutritivo da flora do cerrado brasileiro. Depois de algumas discussões, ficou decidido que pesquisaríamos a bocaiúva,

tendo em vista que é uma planta bastante presente no contexto dos discentes, pois a maioria vivem na zona rural, região do entorno da escola campo. A princípio fizemos um levantamento preliminar para termos uma estimativa do quantitativo de espécimes de bocaiúva nas áreas remanescentes de cerrado no perímetro da escola campo. Após, realizamos uma pesquisa bibliográfica em livros, revistas e periódicos em sites como o *SciELO* e *Google acadêmico*, para obtermos as informações necessárias para fundamentar nosso trabalho. Também recebemos ajuda de pesquisadores da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul – UFMS, que nos auxiliaram com muitas informações e no desenvolvimento de técnicas e instrumentos para a escarificação das sementes destinadas a produção de mudas. Também fizemos diversas coletas de frutos de bocaiúva, nas imediações da escola (Figura 1.A), com a finalidade de criarmos receitas de alimentos como doces, bolos e sorvetes de bocaiúva, conforme mostra as figuras 2A e 2B.



Figura 1.A. Coleta. B. Higienização dos frutos. Fonte: autores



Figura 2. A. Processamento do sorvete de bocaiúva. B. mate doce. Fonte: Autores

Além desses alimentos acima citados, desenvolvemos receitas de bolo de bocaiúva, testada e aprovada pelos demais alunos das turmas A e B do sétimo ano.

Buscando aprimorar nossos estudos, no ano de 2019, recebemos incentivo da comunidade local e de pesquisadores e por meio desta, desenvolvemos diversas ações trabalhando a temática sustentabilidade e meio

ambiente. Prosseguindo com nossos trabalhos, realizamos alguns experimentos de germinação com sementes de bocaiúva na horta da escola campo, (figura 3) com o intuito de aprendermos um pouco mais sobre o desenvolvimento da planta.



Figura 3. Plantio de sementes. Fonte: Autores

Durante nossas pesquisas, buscamos informações sobre como melhorar o processo de germinação da bocaiúva, através de mecanismos para a escarificação mecânica. Nesta ação contamos com a colaboração dos pesquisadores que muito contribuíram com nosso trabalho, no desenvolvimento de uma máquina de quebrar o coco, além de instrumentos para escarificação mecânica das sementes, como mostra a figura 4.

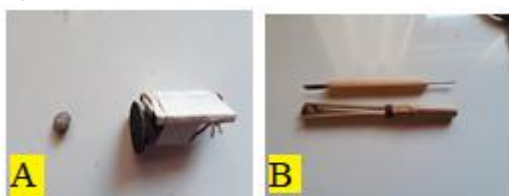


Figura 4. A. Escarificador elétrico. B. pinça e estilete de escarificação. Fonte: Autores

A escarificação mecânica tem como propósito a exposição do embrião da semente, acelerando a germinação. A figura 5 mostra o processo de escarificação realizado com os instrumentos criados.



Figura 5. Retirada do tegumento opercular. Fonte autores.

Resultados e Análise

Os alimentos elaborados com a polpa e sementes extraídas da bocaiúva, tiveram boa aceitação por parte dos estudantes que provaram. Principalmente o sorvete de bocaiúva, totalmente processado na escola, pelos estudantes e os autores, usando ingredientes produzidos também na escola, como o caso do leite. Na produção do bolo de bocaiúva, a farinha foi elaborada com a polpa desidratada. As sementes foram torradas e moídas, dando um sabor muito especial ao mate doce, uma bebida que foi também muito apreciada

pelos estudantes, além de ser um alimento saudável. Muitos dos estudantes, apesar de conhecerem a bocaiúva, ainda não haviam experimentado esses tipos de alimentos produzidos com seus frutos.

O fruto da bocaiúva possui um grande valor nutritivo, como citado por Damasceno (2010), e por desconhecimento de muitas pessoas, esse recurso natural está sendo ignorado e consequentemente, desperdiçado. Além disso, a bocaiúva ainda enfrenta o problema do desmatamento, conforme afirmam Aristone e Leme (2006), devido a formação de pastagens e de plantios da agricultura convencional.

O fruto da bocaiúva pode ser todo utilizado, desde a sua casca, polpa, castanha e amêndoa. O fruto pode ser ainda consumido *in natura*, pode se extrair o óleo, da polpa e da amêndoa, usados na alimentação e na indústria de fármacos. Além da sua destinação para a produção de carvão vegetal e geração de energia.

Considerações Finais

A expressão bocaiúva é usada pelos indígenas do nosso estado e foram eles que iniciaram a fabricação da farinha da bocaiúva em Mato Grosso do Sul, que segundo as observações de Aristone (2019), vendiam principalmente na Feira Central localizada na antiga Avenida Mato Grosso e hoje ainda as vendem no Mercado Municipal, e em calçadas de Campo Grande, além dos frutos. Tanto a polpa ou a farinha da bocaiúva adicionadas como ingredientes em receitas doces e salgadas, servem como fontes de carotenoides essenciais para as crianças em idade escolar. Sugerimos a incorporação da farinha da bocaiúva na merenda em consonância com a Lei nº 11.947, de 16/6/2009.

Agradecimentos

Agradecemos à Deus pelo dom da vida, aos alunos participantes, aos pesquisadores pelos seus préstimos em nosso projeto.

Referências

ARISTONE, Flavio; LEME, Flavia Maria (Org.). **Farinha de polpa da macaúba guia completo e livro de receitas: Manual didático como fazer a farinha de bocaiúva: guia completo e livro de receitas.** Campo Grande- MS: UFMS, 2006. P.18. Disponível em: <entanbrasil.com.br>. Acesso em: 12 nov 2018.

DAMASCENO, A. G. J., & Souza, P. R. de. (2010). **Sabores do Cerrado & Pantanal: Receitas e Boas práticas de aproveitamento.** Campo Grande: Ed. UFMS.

LORENZI, H. **Árvores Brasileiras – Manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas do Brasil**, Vol. 1 5ª Ed. Nova Odessa – SP, Instituto Plantarum – 2008.