

FRUTIFICAÇÃO DO CERRADO: O USO DA BOCAIÚVA (*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: MDIS - Multidisciplinar

Tipo de Pesquisa: Tecnológica

Palavras-chave: Cerrado. Caratenoides. Bocaíuva.

Introdução

As plantas frutíferas do cerrado brasileiro é uma importante alternativa de baixo custo para suplementar a alimentação humana. Nosso país possui abundante variedade de espécies que produzem frutos ricos em nutrientes e de sabor apreciado, como por exemplo: a guavira, o cumbaru, o Jatobá, a bocaíuva e muitas outras. A bocaíuva (*Acrocomia aculeata*), pode ser uma importante fonte alimentar que ainda é pouco explorada na alimentação humana (Aristone, 2006). A Bocaíuva uma palmeira típica do Cerrado brasileiro, planta da família Arecaceae, conhecida popularmente no Brasil por diversos nomes, como macaúba, macaíba e bocaíuva (LORENZI, 2008; Souza, 2012). O fruto da bocaíuva, é uma drupa comestível, globosa, constituído por epicarpo cartáceo (casca), mesocarpo fino, mucilaginoso e fibroso (polpa) e endocarpo duro e denso (tegumento), contendo semente (amêndoa) adnata ao endocarpo (ALMEIDA et al, 1998). A coloração da polpa dos frutos da bocaíuva variam do amarelo claro ao alaranjado, evidenciando a presença dos Caratenoides, propiciando seu uso na alimentação (Ramos, 2008).

A presente pesquisa é resultante de um trabalho desenvolvido numa escola agrícola na região rural no município de Campo Grande - MS. Apesar de ser uma planta bastante conhecida na região, a bocaíuva (*Acrocomia aculeata*) não é reconhecida pela maioria dos estudantes como fonte de alimento. Nesse sentido, este projeto tem como objetivo principal, o resgate histórico do consumo da bocaíuva, na alimentação humana.

Metodologia

O grupo de pesquisa reuniu-se no pátio da escola, de onde foram a campo, fazer as primeiras coletas dos frutos, dentro do perímetro escolar, pois há diversos espécimes de bocaíuva no local. Nessa etapa, foi coletado apenas frutos maduros que estavam caídos no chão. Após a coleta, os frutos foram higienizados e descascados manualmente. Posteriormente, foi extraída a polpa, com um despoldador,

instrumento desenvolvido por um dos colaboradores (figura 1.D). Toda a polpa extraída foi depositada em assadeiras de alumínio e inseridas em uma estufa elaborada por um colaborador. A estufa foi construída com madeira, medindo aproximadamente 100 por 45 centímetros, coberta por uma tampa de vidro transparente. Durante uma semana, todos os dias, a estufa com a polpa de bocaíuva foi exposta ao sol, ficando com aspecto crocante. Depois desse período de secagem, a polpa foi triturada no liquidificador, na cozinha experimental da escola. O produto resultante desse processo, foi a farinha de bocaíuva, matéria prima para a produção de bolos e sorvetes.

O coco da bocaíuva, dos quais foi extraído a polpa, foram quebrados com o auxílio de uma máquina desenvolvida pelos pesquisadores da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul – UFMS. Após, as castanhas foram separadas e torradas no forno, por cerca de quinze minutos. Depois que esfriaram, foram quebradas com o uso de um pilão, resultando no farelo de castanha de bocaíuva, utilizado na produção do “mate doce”, uma bebida produzida a partir do farelo da bocaíuva, leite e açúcar, para ser tomada com uma bomba de tereré (figura 1 F).



Figura 1. A) Coleta; B) Retirada da casca. C) Processamento da polpa. D) Instrumento utilizado para despoldar. E) Preparo do sorvete. F) “Mate doce”.

Resultados e Análise

Os alimentos elaborados com a polpa e castanhas extraídas da bocaiúva, tiveram boa aceitação por parte dos estudantes, principalmente os sorvetes e bolos. Muitos dos estudantes da escola, apesar de conhecerem a bocaiúva, ainda não haviam experimentado esses tipos de alimentos produzidos com a bocaiúva, todos afirmaram que gostaram muito.

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 afirma Aristone (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. Além disso, o fruto pode ser consumido in natura, ou como ingredientes na preparação de diversos pratos. De acordo com Ramos et al (2012), o óleo da polpa e da amêndoa da bocaiúva podem ser utilizados na alimentação humana e na indústria de fármacos. Além da sua destinação para a produção de carvão vegetal e geração de energia. Pesquisas apontam que os frutos da bocaiúva possuem alto valor nutricional, sabor e aromas característicos, compostos bioativos com propriedades antioxidantes e apelo saudável (RAMOS et al, 2012). De acordo com Aristone (2006), a polpa do fruto da bocaiúva, é rica em minerais, carotenoides e vitamina A, outra importância é a amêndoa, rica em vitaminas, óleos, ômega 3, 6 e 9. Em consonância com o assunto, RAMOS et al, (2012), afirma que a polpa de bocaiúva pode ser uma importante fonte de zinco e potássio para crianças e adultos, podendo contribuir com o enriquecimento da dieta regional em programas de suplementação alimentar, como fonte natural de sais minerais de baixo custo.

Considerações Finais

A utilização da bocaiúva como alimento começou com os índios, segundo Aristone, (2006). Os indígenas produziam e vendiam a farinha de bocaiúva na antiga Feira Central, em Campo Grande – MS. Com a mudança da Feira Central da Avenida Mato Grosso para a Rua 14 de Julho em 2006, os indígenas passaram a comercializar a farinha de bocaiúva, além de outros produtos, na Feira Indígena, ao lado do Mercado Municipal, e também nas calçadas da cidade.

Portanto, trata-se de uma fonte alimentar importante e de baixo custo, que pode ser melhor explorada, beneficiando muitas pessoas, principalmente crianças com deficiência nutricional. Além de ser um alimento saudável, a bocaiúva tem um ótimo sabor, sendo apreciada por todos os participantes que provaram dos alimentos desenvolvidos nesta pesquisa. Sugere-se a incorporação da farinha da bocaiúva na merenda escolar no Município de Campo Grande.

Agradecimentos

A Deus pelo dom da vida; Aos pais dos alunos envolvidos no projeto; Aos professores: Ana Alencar, Dilma Juliana

Ramos Vaz e Dione Calado; A direção, equipe técnica, coordenadores, professores e funcionários da E. M. Agrícola Governador Arnaldo Estevão de Figueiredo Aos parceiros e colaboradores da UFM; e a Secretaria Municipal de Educação- SEMED e ao Instituto Federal de Mato Grosso do Sul – IFMS. E a todos que de alguma forma contribuíram com este trabalho.

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.

RAMOS, Maria Isabel Lima et al . Qualidade nutricional da polpa de bocaiúva *Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. Ciênc. Tecnol. Aliment., Campinas, 2012 . Disponível em <http://www.scielo.br/Acesso em 10 nov 2019.