

Fruto similar ao açaí gera renda e empregos

Danielle Kiffer

Já pensou em um alimento tão saboroso quanto o açaí e ainda mais nutritivo? Pois ele existe, e é proveniente da polpa do fruto da palmeira juçara, quase extinta do território brasileiro devido à intensa exploração para a extração de palmito. O chamado “juçaí” tem propriedades nutricionais semelhantes às do açaí em valores calóricos, com a vantagem de ser 70% mais rico em ferro e com níveis de potássio 63% maiores. Segundo estudo do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital), seus teores de antocianina, antioxidante natural, são ainda quatro vezes superiores. Para desenvolver comercialmente o juçaí, o empresário George Braille criou o projeto Amável – a Mata Atlântica Sustentável no parque da Serrinha do Alambari, município de Resende, onde pretende promover a preservação e o repovoamento da juçara e gerar renda para a comunidade local de forma sustentável. O projeto é apoiado pela FAPERJ, por meio do edital Rio Inovação – Difusão e Inovação Tecnológica.

O juçaí foi descoberto por acaso. Em seu sítio, na Serrinha, George Braille começou a observar que jacus e tucanos sempre apareciam em bandos para se alimentar dos frutos da juçara, muito parecidos com o açaí, que rende cerca de 2 mil e 500 frutas por árvore, especialmente entre maio e agosto. “Fiquei instigado com aquilo, colhi alguns frutos e tentei despolar em alguns equipamentos experimentais. Depois de algumas tentativas pesquisando o processo artesanal de despulpamento do açaí do norte, adotei a mesma metodologia. Foi assim que descobri que já havia alguns projetos em São Paulo e Santa Catarina com a mesma fruta. Visitei praticamente todos os projetos existentes no Brasil para me instruir a respeito de tudo o que pudesse sobre o juçaí”, conta o empresário.

Além de aprender sobre o procedimento correto de colheita e do despulpamento do fruto da juçara, George também passou a conhecer as pesquisas científicas feitas sobre as propriedades nutricionais da fruta. Além do Ital, a Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira (Ceplac), a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), entre outras instituições, comprovaram cientificamente as propriedades nutritivas do fruto da juçara.



Depois de esmagados e peneirados, sobram os rejeitos dos frutos da juçara para germinação e o juçaí para consumir

da terra onde a juçara está plantada até R\$ 2 por árvore. Com a vantagem que a árvore permanece”, quantifica. A venda da polpa para lojas e para a indústria de sucos para exportação pode gerar ainda um maior lucro para produtores e colhedores, ampliando e fortalecendo ainda mais o projeto, que reforça a preservação da juçara, ainda em extinção. “A comunidade já recebeu o treinamento necessário tanto para a execução correta da colheita quanto para o processo de despulpamento”.

Fotos de Divulgação



Palmeiras juçara: na Serrinha do Alambari, em terrenos parceiros do projeto Amável, já foram plantados 70 hectares da espécie

O próximo passo do projeto, além da comercialização do produto, é a geração de sementes germinadas para serem distribuídas aos proprietários de fazendas. Isso ajudará na propagação da palmeira. Segundo o empresário, depois de despoldadas, as sementes devem ser colocadas à sombra e regadas diariamente. “Neste primeiro ano, pretendemos gerar cerca de 500 mil sementes. No ano que vem, 2011, pretendemos pular para cinco milhões. Para isso, estamos treinando pessoas interessadas no processo”, conclui.