



16313 - Araruta: Resgate, Consórcio e Processamento

Arrowroot: Restate, Consortium, Processing

NASCIMENTO, Caris Mariana¹; DOS SANTOS, Damaris Alves²; NASCIMENTO, Franciely Aparecida Machado³; POLICARPO, Mariana Madeira⁴; DE OLIVEIRA, Paula Rodrigues⁵. ALBIEIRI, Suzete Maria Micas Jardim⁶. DURIGON, Maria do Socorro Guedes Freitas⁷.

^{1;2;3;4;5} Colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, RJ, ¹caris.mariana@hotmail.com; ²dada-alves1@hotmail.com; ³francielym.nascimento@gmail.com; ⁴marianammp@hotmail.com; ⁵paulinha_rodrigues@hotmail.com, ⁶suzetealbieri@gmail.com, ⁷mariasocorrodurigon@yahoo.com.br.

Resumo: Este projeto tem como objetivo avaliar a produtividade, a qualidade da raiz, a massa verde produzida, resistência a pragas e doenças e a capacidade de evitar erosão dos solos e teste de aceitação dos alimentos produzidos com araruta. Analisar a qualidade através de teste de aceitação dos alimentos produzidos com o polvilho, e verificar a possibilidade de retorno financeiro.

Palavras-chave: Fécula, Cultivo, Reconhecimento e Resistência.

Abstract: The objectives of this Project is rate the productivity, quality, the produced green mass, the resistance to pests and diseases, the capacity of prevent the soil erosion, and the acceptance of foods produced with Arrowroot test. Analyze quality through acceptance of foods produced with starch test, and verify the possibility of financial return.

Keywords: Starch, Cultivation, Acknowledgment and Resistance.

Introdução

A araruta (*Maranta Arundinacea*) era cultivada pelos índios no Brasil antes da chegada dos portugueses, ou seja, é uma planta genuinamente brasileira. Nas últimas décadas, o cultivo da planta entrou em declínio, devido à concorrência com a fécula de mandioca, mais fácil de ser obtida (EMBRAPA, 2005).

Sua importância atual está relacionada às características especiais de seu amido, o qual alcança preços elevados no mercado internacional. A produção mundial é pequena, encontrando-se plantios comerciais em Barbados e Saint Vincent, no Caribe. A produção brasileira em 1996 foi de 1.141 toneladas, sendo que São Paulo contribuiu com 54 toneladas. (MONTEIRO & PERESSIN, 2002).

A fécula da araruta pode ser utilizada no preparo de mingaus, bolos, cremes e biscoitos, pois o amido da araruta tem características e qualidades consideradas inigualáveis, conferindo leveza e alta digestibilidade aos confeitos. Inclusive, a araruta possui uma característica importante, que é a ausência de glúten (uma proteína característica do trigo, do centeio, da cevada e derivados) o que os torna



recomendáveis para pessoas que apresentam intolerância alimentar a esta proteína (DIVIDI, 2013).

Segundo COELHO (2005), o interesse culinário pelo polvilho vem, entretanto, ganhando reconhecimento graças a recomendações médicas como parte de dietas para pessoas com doença celíaca, que apresentam intolerância ao glúten.

Para o gerente regional da EBDA de Cruz das Almas, Jorge Silveira, existe uma real necessidade de resgatar a cultura da araruta: “Cada agricultor familiar tem o compromisso de iniciar no fundo do seu quintal a plantação deste rizoma maravilhoso para alimentação e como medicamento” (SECOM, 2009).

É importante afirmar que, para o pequeno agricultor, a araruta pode beneficiá-lo de diversas formas. Por ser um alimento que pode ser convertido em diversos derivados, o pequeno agricultor possui diversas alternativas de comercializar esse tradicional cultivar brasileiro, tendo assim, mais fontes de renda (NEVES, 2008).

Atualmente, há projetos em vigor que possibilitam o resgate dessa cultura. Um exemplo é o “Resgate de uma Cultura Tradicional”, uma linha de pesquisa realizada na Fazendinha Agroecológica KM 47, um convênio entre a Embrapa Agrobiologia, Embrapa Solos, a Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, e a Pesagro-Rio.

A araruta industrial é uma planta herbácea, com caule articulado de 1,20 m de altura, rizoma fuziforme, casca brilhante, escamoso e produzido em tufo aderentes aos rizomas. Segundo MONTEIRO E PERESSIN (2002), a colheita dos rizomas pode ser feita dos 9 aos 12 meses após o plantio, quando as folhas se acham murchas, com uma coloração parda, que posteriormente se torna amarelo-palha e esbranquiçada.

As condições climáticas ideais para o cultivo de araruta são encontradas no tipo de clima mesotérmico úmido, sem estiagem. Quanto ao solo, são obtidas as melhores produções naqueles que apresentam a camada superficial porosa, solos soltos. Essa cultura prefere o aluvional arenoso rico em matéria orgânica e também os solos das unidades taxonômicas, Podzólico Vermelho Amarelo orto e Podzolizado com Cascalho (Ferrari, 2005).

Assim, sabendo-se que possui alta capacidade produtiva, resistência a pragas e doenças, e que o consórcio desta com outros cultivares combate a erosão do solo, há como objetivo resgatar a araruta, produzir alimentos derivados e ampliar seu campo de pesquisas.

Metodologia



O plantio foi realizado na área do colégio Técnico da Universidade Federal Rural do Rio Localizado na Rodovia BR 465, Km 8 na cidade de Seropédica-RJ onde? no mês de abril ano , sendo que para tal foi feito o preparo do solo, os tratos culturais, a adubação orgânica, o controle de pragas e doenças, assim como a monitoração do desenvolvimento das cultivares. Será realizado o processamento da araruta para produção de alimentos, tanto para humanos, como para animais.

De acordo com as informações da fonte Embrapa Agrobiologia, a Araruta pode ser facilmente consorciada com culturas que tenham uma duração de 4 meses, como o feijão e arroz. Estima-se que chegada à colheita, serão avaliadas as características das culturas consorciadas com a araruta.

Ao fim do processo do cultivo da Araruta, será realizada a colheita dessa cultura. Passados 11 a 12 meses, as folhas ficam murchas, com coloração parda, ou esbranquiçada. A colheita será efetuada manualmente pelos integrantes do projeto, com a ajuda de enxadões.

Após a colheita, os rizomas serão destinados à produção da fécula. Para isto os integrantes do grupo de pesquisa descascarão cuidadosamente, pois, caso isso não ocorra, a fécula obterá características que só tendem a desvalorizá-la, como cheiro forte e coloração amarelada. Após serem descascados, serão ralados para obtenção de massa, que em seguida será lavada sobre um tecido de algodão ou peneira. A fécula, ao atravessar o tecido, o que levará à eliminação dos resíduos, resultará em um pó fino, branco-acizentado e sem cheiro. Através da obtenção desse pó, serão produzidos mingaus, bolos, cremes e biscoitos.

Estão sendo procurados outros usos para a araruta, como, por exemplo, a farinha contendo tanto as fibras como o amido, em estudos na Embrapa Agroindústria de Alimentos (EMBRAPA, 2010). Através do seu cultivo, serão produzidos diversos alimentos derivados, não só para o homem, como também para animais, como: bolos, biscoitos, mingaus e cremes, etc. “Por sua leveza incomparável, os biscoitos derretem na boca, também é tradicional o mingau de araruta, especialmente recomendado para crianças e idosos” (Silva & Neves, 2005). Na figura 1 são apresentadas etapas do trabalho.





Figuras: 1. A - Plantação de Araruta; B - Rizomas da araruta descascadas; C - Processamento da araruta; D - Polvilho de araruta pós processamento; D - Preparo da massa do biscoito; F - Biscoitos de polvilho da araruta.

Resultados e discussões

Já foi feito um processamento inicial da araruta no Colégio técnico da UFRRJ, como teste para se ter uma noção da produtividade e das qualidades do produto processado. Deste primeiro teste tivemos os seguintes resultados: foram utilizados 20 quilos de rizomas limpos e obteve cerca de 4 quilos de polvilho.

A partir disto, foram preparados cerca de 200 biscoitos, sendo as receitas encontradas em Neves et al (2005) Durante a produção de biscoitos com o uso do polvilho da Araruta, pode-se perceber que o mesmo possui grande qualidade, fazendo com que os biscoitos e bolos ganhem aspectos de alta qualidade, como a maciez, e aroma levemente adocicado. Com isso, pode-se considerar de alto grau de qualidade os produtos obtidos do polvilho desta cultura.

No mês de setembro e outubro será plantada uma área de 200 metros quadrados de Araruta consorciada com culturas com feijão e arroz e serão avaliados os aspectos

Cadernos de Agroecologia – ISSN 2236-7934 – Vol 9, No. 4, Nov 2014



agronômicos como produtividade de rizomas e da massa verde, bem como os aspectos sensoriais do produto processado.

Conclusões

Por meio das informações expostas ao longo deste trabalho, pode-se concluir que o objetivo inicial de processar a araruta e obter seu polvilho foi concluído. As próximas etapas serão produzir rizomas em uma área conhecida para avaliar a produtividade em consórcio com outras culturas, serão avaliados também os aspectos sensoriais dos produtos processados.

Espera-se com este trabalho demonstrar a viabilidade de produzir Araruta em escala comercial, e como alimento de alta qualidade principalmente para pessoas celíacas. Procuraremos resgatar a araruta, para a produção de alimentos derivados e avaliar a influência dela em consórcio com outras culturas, como o arroz e o feijão. E inclusive, é considerado viável a produção para comercialização de biscoitos, sabendo-se que seu preparo é prático, e que segundo a ciência, estes não provocam males a pessoas com restrições ao glúten.

Referências bibliográficas

BRASIL NO FRUTAS. **Horta Caseira: Como plantar Arroz** Disponível em: <http://www.frutasnobrasil.com/arroz.html>. Acesso em 14 de Março de 2013, 23:10.

COELHO, I. DAS. **Efeito da Consorciação e da Adubação Orgânica sobre a Cultura da Araruta (Maranta Arundinacea.L)**: f. 48, Dissertação de Mestrado, Agronomia, Ciência do Solo – UFRRJ, Seropédica, 2004.

FERRARI, T. B. & LEONEL, M. Características dos rizomas e do amido de araruta (*Maranta arundinacea*) em diferentes estádios de desenvolvimento da planta. *Brazilian Journal of Food Technology*, v. 8, n 2, pag. 93-98, abril/junho 2005.

NEVES, M. C. P.; COELHO, I. da S.; ALMEIDA, D. L. de. **Araruta: Resgate de um Cultivo Tradicional** Disponível em: www.cnpab.embrapa.br/system/files/downloads/cot079.pdf. Acesso em 10 de março de 2013, 13:21.

REDAÇÃO RURALNEWS. **Araruta — características e cultivo**. Disponível em: www.ruralnews.com.br/visualiza.php?id=840. Acesso em: 10 de Março de 2013, 17:05.

Retirado de <http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/>. Acesso em 15/03/2013, 11:25.