



Oficinas de despolpa do Açaí Juçara: redescobrimo um fruto escondido no famoso palmitreiro da Mata Atlântica

Pulping workshops Açaí Juçara: rediscovering a hidden fruit in the famous “palmitreiro” of the Atlantic Forest.

FONTANELA, Samantha¹; SARMENTO, Ariana²; PADILHA, Raíza³; WECK, Joana⁴; LUFCHITZ, Andre⁵.

1, 2, 3, 4, 5 GEABio - Grupo de Educação e Estudos Ambientais da Biologia - Universidade Federal de Santa Catarina, Campus Reitor João David Ferreira Lima, Florianópolis – SC. CEP: 88040-900. sabiofs@gmail.com¹; arianamsarmento@gmail.com²; raizapadilha@gmail.com³; joana.weck@gmail.com⁴; andrehtml@hotmail.com⁵.

Resumo:

Desde o ano de 2012, estudantes do curso de Ciências Biológicas da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), realizam anualmente, a oficina de coleta e despolpa do açaí da Mata Atlântica (*Euterpe edulis*). Os frutos são coletados em diversas localidades da Grande Florianópolis e trazidos ao Centro Acadêmico de Biologia (CABio), onde são selecionados, processados e despulpados. A atividade é dividida em duas etapas: colheita e processamento. Através da mesma é propiciado um momento de extensão universitária. Durante a colheita, os estudantes interagem com as comunidades de onde os frutos são extraídos e no processamento os estudantes de diversos cursos da Universidade participam e entram em contato com o fruto dessa palmeira. Após a degustação do suco, as sementes dos frutos despulpados são utilizadas para a produção de mudas, que são distribuídas e plantadas, dando continuidade ao ciclo da palmeira, em um processo de reflorestamento dessa espécie nativa.

Palavras-Chave: *Euterpe edulis*; agroecologia; produção de mudas; processamento; extensão.

Abstract: Since 2012 students of Biological Sciences at the Federal University of Santa Catarina (UFSC) have been offering the Atlantic Forest Açaí (*Euterpe edulis*) collecting and pulping annual workshop. Usually the fruits are collected in various locations in Florianópolis and brought to the Biology Academic Center (CABio), where they are selected, processed and pulped. The activity is split into two phases: collection and processing. Through the same it is afforded a moment of university extension. During the gathering of fruits the students interact



with the communities from where the fruits are gathered. On the other hand, at the processing time, students from different courses have joined. For some of them, this was the first contact with the fruit of this palm tree. After the tasting moment, when the students have tried the juice, the seeds of the pulped fruit are used for the seedlings, which are distributed and planted. It allows the permanence of the palm tree cycle in a reforestation process that native species.

Keywords: *Euterpe edulis*; agroecology; seedling production; processing; extension.

Contexto

Há uma constante demanda, por parte da comunidade acadêmica em geral, sobre a riqueza das espécies vegetais e seus diversos usos sustentáveis. Principalmente espécies de elevado valor comercial e nutritivo, ou presentes na lista de espécies ameaçadas do IBAMA, como o *Euterpe edulis*. Baseando-se nessa demanda, estudantes do curso de ciências biológicas em conjunto com o GEABio (Grupo de Estudos e educação ambiental da biologia - UFSC) deram início a realização de oficinas de coleta e despola de açaí juçara (*Euterpe edulis*). Este resumo irá relatar como essa experiência tem sido organizada e realizada.

As oficinas têm como objetivo estabelecer debate e abranger o conhecimento acerca da espécie *Euterpe edulis*, incentivar a extração sustentável do fruto em detrimento da extração de palmito e propiciar um momento de interação entre os estudantes através da degustação da polpa e do suco extraídos do fruto.

A primeira experiência de organização dessa oficina ocorreu no ano de 2012. Desde então o grupo já organizou quatro oficinas. As mesmas têm sido organizadas anualmente, durante o mês de abril, época da colheita dos frutos do açaí juçara. Essa atividade é constituída por duas etapas: colheita e processamento. A mesma caracteriza-se como um rico momento de extensão universitária, pois durante a colheita dos frutos os estudantes têm contato com as comunidades de onde os frutos são extraídos e durante o processamento há o intercâmbio de conhecimentos entre os próprios estudantes da UFSC.



Descrição da experiência

A organização e planejamento da atividade têm início desde o momento da escolha do local para a colheita dos frutos. No momento da coleta, os estudantes vão até as comunidades onde encontram-se as palmeiras carregadas e estabelecem um diálogo com a comunidade local. Temas acerca da importância da planta - que sofre com a exploração predatória para a obtenção do palmito, contido em seu caule - e do potencial nutritivo que o fruto do açaí juçara oferece costumam vir à tona.

Para a coleta os participantes se dividem em carros, e vão até locais onde há grande ocorrência do açaí juçara. Inicialmente a coleta era feita em regiões da Ilha de Santa Catarina, nos últimos dois anos, vem sendo realizada em uma propriedade no município de Palhoça, da Grande Florianópolis. Os cachos são coletados, com auxílio de ferramentas, como taquaras, que auxiliam na remoção de palmeiras mais altas, e também através da escalada dos caules. Após a remoção dos cachos, estes são colocados nos veículos, e levados ao Centro Acadêmico da Biologia (CABio/UFSC), onde se inicia o processamento dos frutos.

No CABio/UFSC é feita a seleção dos frutos maduros, retirando os verdes e/ou machucados. Uma vez selecionados, os frutos são submetidos a duas imersões em água, a primeira para limpeza é feita com água em temperatura ambiente, já a segunda é realizada com água morna, que torna a despoldpa mais eficiente. Os frutos são colocados em baldes com água morna por cerca de trinta minutos e depois levados aos poucos para a despoldpadeira (máquina de extrair a polpa do fruto) com água (Figura 1). Os participantes da oficina se dividem para uma participação ativa em todos os momentos do processo.

A partir do momento do começo da despoldpa se dá início a etapa de degustação de sabores. A maioria das pessoas envolvidas levam recipientes e ingredientes como: granola, melado, mel, banana e gelo. A oficina é divulgada em meios de comunicação eletrônicos e por cartazes espalhados na universidade. Estima-se que cerca de 70 a 80 pessoas participem das etapas da oficina. Após o processamento e degustação da emulsão obtida dos frutos, as sementes despoldpadas são semeadas em berçários,



locais preparados para recebê-las, em ambientes úmidos e sombreados, e ali permanecerão, para darem origem a mudas de açaí juçara.

Nesta última etapa muitos participantes entram em contato direto com o fruto dessa espécie pela primeira vez. Esse é um momento muito rico, pois incentiva a valorização



e uso de um fruto local de alto valor nutricional.

Figura 1: Fotos que registraram as duas etapas da oficina: Coleta e processamento

Resultados

Percebeu-se que a cada ano o número de pessoas envolvidas na oficina aumenta. Atualmente não só estudantes do curso de ciências biológicas como também estudantes de outros cursos têm participação ativamente em todo o processo, desde o momento da coleta até o aproveitamento das partes da planta. Através desta análise é possível inferir que a experiência está tomando corpo e força a cada novo ano e atingindo mais pessoas. Não só os estudantes, como também a comunidade com a



qual há troca da experiência da coleta dos frutos de açai juçara estão sendo motivados ao longo destes anos a cultivar a espécie *Euterpe edulis* para a extração do fruto e não mais do palmito.

Além disso, tem se valorizado e divulgado o uso da planta. Pois, não é somente a polpa e suco dos frutos que são utilizados, também os ramos dos quais os frutos são retirados, além da fibra restante do processo de despolpa e das sementes. Após a oficina, as sementes dos frutos despolpados são utilizadas para produção de mudas desta espécie nativa, que são distribuídas e plantadas. Os estudantes do curso de ciências biológicas vinculados ao GEABio utilizam estas mudas para dar continuidade no ciclo da palmeira, tanto em áreas na própria Universidade Federal de Santa Catarina como também em áreas públicas na cidade de Florianópolis.

Esta ação é um incentivo à preservação da mata nativa, a Mata Atlântica além de áreas públicas naturais. Na área de extensão é comum encontrar obstáculos ao tentar transpor os muros da academia e alcançar de maneira efetiva a comunidade para além do entorno da universidade. Nesta experiência isso não é muito diferente. Porém, através do contato com a comunidade no momento da coleta e da socialização da polpa e suco da fruta, essa distância é reduzida. Apesar disso, ainda é preciso atingir mais pessoas, disseminar esses conhecimentos e resgatar a utilização desse alimento riquíssimo e com um grande potencial de empoderamento e soberania alimentar. Para isso é necessário criatividade e força coletiva.

Agradecimentos

Agradecemos imensamente à Terra que nos oferta seus frutos com tanta abundância e sabedoria, às comunidades que abriram as portas de suas casas para nos receber, e a todas e todos que participaram das oficinas, e puderam desfrutar dessa delícia que é o açai Juçara! Vida longa!