

Também conhecida por “ripa”, “palmitero” ou “jiçara”, a palmeira juçara é uma espécie nativa da Mata Atlântica. Tem um papel importante na floresta, pois seus frutos servem de alimento para muitos animais.



Mais conhecida por fornecer o palmito, atualmente seus frutos são aproveitados para a produção de polpa.

A colheita dos frutos mostra ser mais vantajosa em relação ao corte para palmito, pois oferece safra anual, com possibilidade de renda para a agricultura familiar, além de contribuir para conservar a espécie e a Mata Atlântica.

APROVEITAMENTO DAS SEMENTES

A semente obtida da despolpa dos frutos pode ser semeada a lanço (semeadura direta na terra) ou usada na produção de mudas.

No caso de ser armazenada, depois da despolpa a semente deve ser lavada e espalhada para perder o excesso de umidade.

A semente pode ser armazenada até 30 dias. O local deve ser fresco e as sementes não podem ser mantidas úmidas.

FORMAS DE PLANTIO

1. Semeadura direta na terra:

- Exige menor mão de obra e consome maior número de sementes.
- Enterrio a 2 cm favorece a germinação e aumenta a viabilidade das mudas.
- Usar de duas a três sementes por berço de semeadura.

2. Produção de mudas:

- Consome menos sementes, mas exige mais mão de obra.
- A sementeira é feita em cama de areia, serragem ou material orgânico.
- O transplante deve ser feito no início da germinação e as mudas são mantidas sombreadas.
- O período mais recomendado para o plantio das mudas são os meses de agosto a novembro.



A coleta dos frutos para comercialização necessita de autorização da Secretaria estadual do Meio Ambiente (SEMA).

No caso de corte para retirada do palmito, somente será possível em áreas plantadas. Nestas, o licenciamento é simplificado e obtido através do Certificado de Identificação de Floresta Plantada com Espécie Nativa (CIFPEN), obtido junto ao DEFAP/SEMA/RS.

Maiores Informações: (51) 3288.8138

www.sema.rs.gov.br

Atenção:

- Para certificar a área plantada é necessário solicitar vistoria da SEMA três anos antes do plantio.
- Mesmo que plantadas, não é permitido o corte de palmeiras em Áreas de Preservação Permanentes (APP's): áreas muito declivosas e na beira de rios, lagos e nascentes.



Fotos: Acervo Anama e Caio de Marco



Realização:



Agricultura Familiar e Agroecologia

GERAÇÃO DE RENDA E QUALIDADE DE VIDA
NO LITORAL NORTE DO RS

Patrocínio:



Av. General Osório, 1658 – Centro – Maquiné/RS
(51) 3628 1415 – projetoagroecologia@hotmail.com
www.onganama.com.br



O uso dos frutos da Palmeira

JUÇARA

(Euterpe edulis)

QUALIDADE DOS FRUTOS

A seleção de bons frutos é a base para a produção de boa qualidade. Na hora da coleta, é preciso evitar que caiam diretamente no chão ou sofram batidas durante o transporte, pois ao machucar o fruto há perda e depreciação da polpa.

O ideal é processar no mesmo dia da colheita. Caso não seja possível, mantê-los resfriados (geladeira ou câmara fria) auxilia na conservação do produto.

Frutos verdolengos

Os frutos verdolengos ocorrem em cachos de maturação não uniforme, normalmente, no início da safra. Recomenda-se evitar a produção de polpa com frutos verdolengos, pois deixam o sabor amargo.

Presença de Antracnose

A antracnose é uma doença causada por um tipo de fungo. Sua presença no fruto provoca a alteração da polpa, diminuindo a qualidade. É recomendado não utilizar frutos com estes sintomas.

Os frutos maduros

São os de cor roxa escura e lisos, embora possam variar de tamanho.

VERDOLENGOS



C/ ANTRACNOSE



MADUROS



COMO FAZER A POLPA

1 Seleção, lavagem e desinfecção

Realizar a seleção, retirando os frutos verdes, doentes e com sujeira. Os frutos bons passam por higienização em 4 etapas:

1. Colocar os frutos em bacia com água, mexer e retirar a sujeira que fica na superfície da água;
2. Lavar os frutos em água corrente;
3. Deixar os frutos em solução desinfetante por 10 minutos;
4. Enxaguar os frutos em água corrente para retirar o resíduo da solução.

Preparo da solução desinfetante com 100 ppm de Cloro livre: em 10 litros de água adicione 20 ml de Dióxido de Cloro ou 20ml de Hipoclorito de Sódio. Para as medidas pode utilizar duas colheres de sopa (20 ml) ou uma seringa dosadora. Dê preferência para o dióxido de Cloro, pois este produto é biodegradável. Para maiores informações consulte a Instrução Normativa Nº 18/2009 que regulamenta o processamento, armazenamento e transporte de produtos orgânicos.



Há um teste rápido para saber se os frutos estão prontos: pressione o fruto entre os dedos, se a polpa soltar da semente é porque já estão no ponto para serem despulpados.

2 Hidratação

Após a desinfecção, os frutos são colocados em uma panela com água e aquecidos até a temperatura de 45° durante 20 min. Esse tempo é necessário para a polpa amolecer.

Não exceder a temperatura e o tempo, pois influi na qualidade nutricional e prejudica a germinação da semente.



3 Extração

Para extrair a polpa é preciso adicionar água. Dependendo da quantidade utilizada, a polpa será do tipo fina, média ou grossa.

IMPORTANTE: Para fazer uma polpa tipo média, utiliza-se aproximadamente duas porções de fruto para cada porção de água.

A polpa pode ser extraída com máquina despulpadora específica ou pilando os frutos.

A desolpa artesanal é feita usando pilão e uma panela mais profunda. Não há necessidade de movimentos fortes, pelo contrário, devem ser leves e contínuos.

DICA: Deve-se evitar panelas de alumínio, pois esse material vai se soltando durante a pilação e causa problemas à saúde.



4 Embalagem e congelamento

As embalagens podem ser sacos plásticos de polipropileno (a partir de 100g), ou potes plásticos (para volumes maiores). Os sacos plásticos devem ser selados (de preferência) ou firmemente amarrados.

Depois de embalados, vão direto para o congelamento, preferencialmente em freezer, para que haja a manutenção das características do produto.

Observar a posição em que as embalagens serão colocadas, para facilitar o acondicionamento.

