



CARACTERIZAÇÃO DO EXTRATIVISMO DO COCO-MACAÚBA *ACROCOMIA ACULEATA* (JACQ.) LODD. EX MART. NA REGIÃO DE RIACHÃO, MONTES CLAROS - MG

Renata Freitas Chaves Araujo, Carlos Henrique Pires Magalhães

Introdução

A palmeira macaúba, *Acrocomia aculeata*, é uma palmeira brasileira com ampla distribuição geográfica em vários estados do Brasil. Nos últimos anos tem crescido o interesse da comunidade científica pela exploração da palmeira e seus frutos para a utilização do óleo como biodiesel, pois apresenta grande potencial produtivo e aquisitivo. Além da vantagem de ser um produto natural brasileiro [1].

O fruto, coco-macaúba, é utilizado como alimento, principalmente devido ao seu sabor exótico e capacidade de suprir necessidades nutricionais em regiões com poucas opções de alimentos. Além do uso como alimento, há a utilização desse coco como matéria prima para a produção de ração para o gado, sabão, detergentes, xampu, agregado para construção civil e outros. Através de incentivos e divulgação do potencial do fruto para o extrativismo, é possível a geração de trabalho e renda para agricultores, diminuindo o índice de miséria e a mitigação de famílias [2].

A utilização dos frutos da macaúba é uma ótima alternativa para o incremento da renda de pequenas unidades de beneficiamento de frutos nativos e pequenos produtores. Além disso, pode contribuir para a preservação do Cerrado, na recuperação de áreas degradadas, exploração de áreas de preservação e, ainda, ser um grande incremento na cadeia produtiva da indústria elaiotécnica [3,4].

Assim esse estudo tem por objetivo mapear a produção artesanal de óleos de coco-macaúba por meio da observação do processo desde a coleta até o resultado final do extrativismo e produção na região de Riachão, Zona rural de Montes Claros.

Material e métodos

A. Área de estudo

Este trabalho foi desenvolvido junto aos coletores de coco-macaúba na Associação de Coleta e Extração de Óleo do Coco-macaúba de Riachão, Povoado Riacho D'anta, zona rural de Montes Claros, MG, Fig. 1. Foram analisadas por meio de diagnóstico do processo de extração e observando a coleta, escolha e separação dos frutos até a preparação, extração e venda do óleo.

B. Coleta de dados

A coleta de dados foi feita através de pesquisa com os coletores, onde foram realizadas perguntas sobre a forma de coleta do coco-macaúba. Observou-se o processo de produção do óleo, desde a coleta dos frutos, armazenamento e separação até o processo final de produção.

Resultados e discussão

Na associação extrativista de coco-macaúba de Riachão são cadastrados mais de 200 coletores, e há colaboradores não cadastrados. Esses coletores são oriundos principalmente de cidades vizinhas como Coração de Jesus, Mirabela e Brasília de Minas.

Os coletores trabalham de forma autônoma, coletando diariamente os seus frutos e os vendendo diretamente para a associação de coletores. Apesar do pouco preparo técnico dos coletores há uma série de cuidados tomados durante a coleta, por exemplo, evita-se a coleta de cocos verdes ainda na árvore, uma vez que o coco verde não é tão produtivo ele terá um menor valor na venda para a associação. O baixo preço do coco-macaúba verde se deve a uma questão econômica, uma vez que possuem maior concentração de água e menor de óleo, todavia essa restrição evita que os indivíduos de palmeira-macaúba sofram danos como a derrubada, perda excessiva de folhas e perda de flores, além da sobreexploração que poderia reduzir os bancos de sementes dessa espécie.

Na central de processamento, os frutos são levados a uma despoldadeira, capaz de separar cerca de 150kg/h de polpa e endocarpo (castanha e semente). A polpa segue para uma prensa onde é retirada o óleo e o endocarpo vai para um britador com capacidade de 180kg/h que quebra a castanha (endocarpo). Em seguida mergulha-se o endocarpo em água num tanque feito de tijolo e cimento, neste tanque o material é descansado para que se desprenda totalmente da semente.



As sementes são expostas ao sol, numa tela para que possam secar, após secas passam por um tostador e vão para a prensa, onde será retirado o óleo.

A massa da semente e a polpa se transformarão em ração para animais depois de misturada a outros ingredientes no misturador de ração. O óleo da semente retirado pela prensa é levado para um filtro de óleo e filtrado. Por fim são obtidos dois óleos, o da semente e o da polpa, que são armazenados em vasilhames para serem utilizados na fabricação do sabão ou comercializados. Os ingredientes obtidos e já misturados são levados a exaustora que faz com que o sabão adquira forma para ser comercializado.

O óleo que não é vendido in natura é processado, agregando-se maior valor ao produto. Com o uso de a exaustora o sabão cria forma para ser comercializado e então é embalado e vendido por R\$7,00 a embalagem com 5 unidades de 200g. São obtidos dois tipos de sabão através do óleo de polpa, sendo o sabão preto e sabão amarelo. O sabão amarelo é produzido a partir da polpa e o sabão preto da castanha dos frutos do coco-macaúba. Através do endocarpo produz-se um material com boa resistência mecânica e inércia química semelhante a brita de rocha.

O processo de extrativismo na região de Riachão seguiu o crescimento industrial, pois quando teve início o processo era feito de forma artesanal e nos dias atuais é feito de forma semi-industrial, e nota-se que com esses avanços o projeto tornou-se de um importante papel social na região, pois a população de forma sustentável utiliza o fruto que antes era improdutivo gerando lucro e emprego para muitos moradores que migravam em busca de qualidade de vida para cidades vizinhas.

Tem-se o objetivo de implantar novas técnicas para que ocorra o avanço na produção. Existem projetos ainda não colocados em prática, como efetuar o plantio de mudas de palmeiras da macaúba na região. Existe um interesse da associação em fazer parcerias para que possa ser divulgado o trabalho feito por eles e os produtos obtidos pelo processo de extração, para que estes sejam conhecidos e comercializados em grandes redes, incluindo empresas internacionais, o que já vem acontecendo aos poucos. Com o fruto sendo mais explorado e descoberto pela sociedade, o número de coletores pode vir a aumentar, consequentemente aumentando a produtividade.

Conclusão

Com a finalização dos estudos, nota-se que a extração do óleo do coco-macaúba na associação é rentável apesar de não ser bem administrado pela falta de profissionais capacitados na área, e pelo seu potencial pouco conhecido pela população em geral.

Agradecimentos

Agradecemos ao Professor Flávio Leão Coelho pela organização do evento que deu origem a este estudo. Agradecemos também às Faculdades Santo Agostinho e ao Curso de Engenharia Ambiental pelo apoio ao desenvolvimento deste projeto.

Referências

- [1] LORENZI, G. M. A. C. *Acrocomia aculeata* Lord ex Mart – *Areaceae*: bases para o extrativismo sustentável. (Tese). Curitiba-PR. 2006
- [2] LORENZI, H. *et al.* *Palmeiras brasileiras e exóticas cultivadas*. São Paulo-SP. 2004.
- [3] SILVA, F.G; RODRIGUES, F.M; RODRIGUES, L.G.S.M. *Extração artesanal do óleo de macaúba em dois estágios de maturação*. Centro Científico Conhecer. Paraíso do TocantinsTO. 2013
- [4] PIMENTA, T. V. *Metodologias de obtenção e caracterização dos óleos do fruto da macaúba com qualidade alimentícia: da coleta à utilização*. (Dissertação) Belo HorizonteMG. 2010.

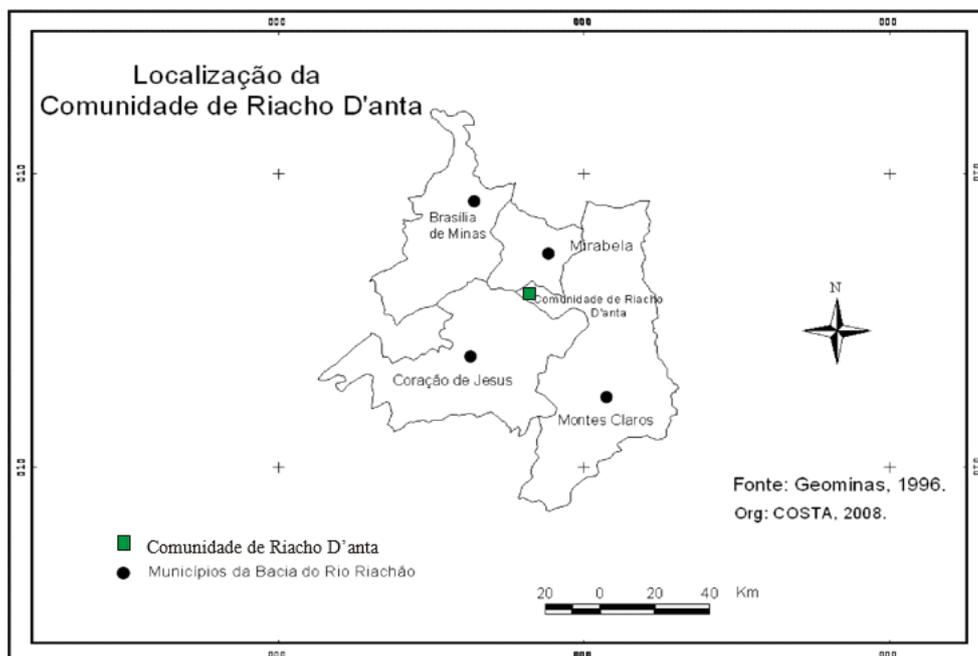


Figura 1. Localização da Comunidade de Riacho D'anta, conhecida como Riachão, Montes Claros, MG.