



USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Jornal da USP

Data: 01/11/2009

Link: <http://espaber.uspnet.usp.br/jorusp/?p=6290>

Caderno / Página: - / -

Assunto: O ouro do cerrado à luz da ciência

O ouro do cerrado à luz da ciência

INTERIOR

ALICIA NASCIMENTO AGUIAR, de Piracicaba



Pesquisadores do Cena investigam a composição química de um dos mais populares frutos da região Centro-Oeste do Brasil – o pequi –, que contribuirá para estabelecer um padrão de distribuição do produto

Na imensa riqueza biológica brasileira caracterizada pelo solo de savana tropical, abrigam-se plantas de aparência seca, como arbustos esparsos e gramíneas. Considerada a segunda maior formação vegetal brasileira, o cerrado vem sofrendo agressões sob constante processo de fragmentação em decorrência da crescente expansão urbana descontrolada e pela construção de hidrelétricas. Nesse sistema ambiental encontra-se o pequi, variedade vegetal com alto valor econômico-social agregado e muito pouco estudada quanto às exigências nutricionais.

Embora se encontre principalmente no cerrado, a espécie – que tem seu uso mais expressivo na alimentação – também está presente em zonas de transição de cerrado-Floresta Amazônica, com ocorrência natural em outros Estados brasileiros. Símbolo da cultura do Estado de Goiás, o pequi também pode ser encontrado em toda a região do Centro-Oeste e nos Estados de Rondônia, Minas Gerais, Pará, Tocantins, Maranhão, Piauí, Bahia, Ceará e nos cerrados de São Paulo e Paraná. O óleo extraído do pequizeiro é rico em vitaminas A, B e C, com altas concentrações de ácido palmítico, oleico e linoleico, fator que demonstra crescente interesse nas indústrias de alimentos, fármacos, cosméticos e na produção de biodiesel.

Em razão dos produtos e subprodutos derivados da espécie e da premente necessidade de obter informações detalhadas e confiáveis sobre a composição química do pequi, pesquisadores do Centro de Energia Nuclear na Agricultura (Cena) da USP, em Piracicaba, desenvolvem a pesquisa “Análise por ativação neutrônica para estudo de elementos essenciais presentes na polpa do pequi”, com o objetivo de estabelecer um padrão da distribuição dos indivíduos adultos de pequi do cerrado de Janpovar (MG), com base nos elementos presentes na polpa dos frutos. “O conhecimento sobre os tratos culturais do pequizeiro quanto às exigências nutricionais para fins de conservação e manejo in vivo e in vitro torna-se possível a partir do momento em que se conhecem as exigências nutricionais da espécie”, comenta o biólogo e autor desse projeto de pós-doutorado, Vanderlei Antonio Stefanuto.



Comparações – O projeto financiado pelo CNPq vem sendo desenvolvido no Laboratório de Radioisótopos do Cena, com supervisão da professora Elisabete de Nadai Fernandes e colaboração da estagiária Mariana Bossi Esteves, aluna do curso de Biologia da Universidade Metodista de Piracicaba (Unimep). Dessa forma, para atender aos diversos planos e usos da espécie, realizou-se a análise da polpa de oito frutos coletados de 20 indivíduos em Janpovar. As análises feitas para encontrar elementos essenciais e tóxicos químicos presentes no sistema solo/folha/fruto do pequizeiro por meio de ativação neutrônica também servirão para comparar a espécie encontrada no Estado de São Paulo, em Tirapina, com a do Norte de Minas, em Janpovar, pois, embora sendo da mesma natureza, apresentam diferenças em relação aos seus tamanhos e à cultura de absorção do fruto. Em Minas Gerais, por exemplo, tanto a madeira quanto o fruto são totalmente aproveitados, já que se trata de uma árvore de múltiplos usos.

“O desenvolvimento da pesquisa servirá de base para compreensão de assimilação de nutrientes na polpa do fruto do pequizeiro”, destaca Stefanuto. “Para garantir uma melhor abrangência das exigências nutricionais da espécie, outros compartimentos (folhas, casca e endocarpo espinhoso), bem como o solo adjacente à projeção da coroa das plantas matrizes, encontram-se em processamento, pois ao final da pesquisa pretende-se quantificar os elementos químicos que vão migrando de um lugar para outro.”

A árvore – O pequizeiro adulto *Caryocar brasiliense* é uma árvore frondosa, de grande porte, de até 10 metros de altura, com tronco tortuoso, de casca áspera e rugosa. As folhas pilosas são formadas por três folíolos com as bordas recortadas. Suas flores grandes e amarelas surgem durante os meses de setembro a dezembro.

Com formato similar ao da maçã, o fruto é considerado o principal ingrediente em vários pratos típicos goianos e nordestinos. Conhecido como “ouro do cerrado”, tem sabor e aroma peculiares. Possui casca dura e grossa, com pequenos espinhos salientes, e sua polpa amarela ou esbranquiçada é rica em proteínas e vitaminas. As sementes, de uma a quatro em cada fruto, também são comestíveis e produzem um óleo branco, que é utilizado na medicina, na veterinária e, ainda, na fabricação de perfumes. Com seu sabor adocicado, pode ser apreciado em variadas formas: cru, cozido com água e sal, misturado com farinha, no arroz, no feijão, no frango, com macarrão, com peixe, com carnes, no leite e na forma de um dos mais apreciados licores de Goiás, além de uma boa variedade de doces e sorvetes aromatizados com seu sabor.