



USP ESALQ – ACESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Grupo Cultivar

Data: 20/10/2009

Link: <http://www.grupocultivar.com.br/noticias/noticia.asp?id=35442>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Pequi é tema de pesquisa no CENA

Pequi é tema de pesquisa no CENA/USP

Em uma das riquezas biológicas brasileiras 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 (*Caryocar brasiliense*; *Caryocaraceae*), variedade vegetal com alto valor econômico-social agregado e muito pouco estudada quanto às exigências nutricionais.

Embora encontre no cerrado sua principal ocupação, 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, oléico e linolêico, fator que demonstra crescente interesse nas indústrias de alimentos, fármacos, cosméticos e na produção de biodiesel.

Devido aos 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/USP) desenvolvem a pesquisa "Análise por ativação neutrônica para estudo de elementos essenciais presentes na polpa do pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.)", com o objetivo de estabelecer um padrão da distribuição dos indivíduos adultos de *C. brasiliense* Camb. do Cerrado de Janpovar (MG) com base nos elementos presentes na polpa dos frutos. "Os elementos obtidos por técnicas convencionais são conflitantes para alguns elementos como Fé, K e P", comenta o biólogo e autor desse projeto de pós-doutorado, Vanderlei Antonio Stefanuto. "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 à partir do momento em que se conhece as exigências nutricionais da espécie", continua o pesquisador.

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 uso da espécie, realizou-se a análise da polpa de 8 frutos coletados de 20 indivíduos em Janpovar (MG). 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 trata-se 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. Os resultados já obtidos na pesquisa são similares aos encontrados por outros autores em relação ao nível de Ca, Fé, Mn e N", destaca Stefanuto. "Porém, para garantir uma melhor abrangência das exigências nutricionais da espécie, outros compartimentos (folhas, casca e endocarpo espinhoso), bem como do 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", conclui Stefanuto.

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 3 folíolos com as bordas recortadas. Suas flores grandes amarelas surgem durante os meses de setembro a dezembro.

O fruto na alimentação

Com formato similar ao da maçã, é considerado como 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 nas medicinas humana e veterinária e, ainda, na fabricação de perfumes. Com seu sabor adocicado, pode ser apreciado em variadas formas: cru, cozido com água e sal, misturada com farinha, no arroz, no feijão, no frango, com macarrão, com peixe, com carnes, no leite, na forma de um dos mais apreciados licores de Goiás, além de uma boa variedade de doces e sorvetes aromatizados com seu sabor.

Alicia Nascimento Aguiar

Esalq
www.esalq.usp.br