

A principal operação para a área de plantio, caso esteja localizada em uma floresta natural, é uma roçada leve para facilitar o trânsito dentro da área. Essa roçada, para reduzir o extrato herbáceo, deve ser feita cuidadosamente para não eliminar a regeneração natural de plantas de hábito arbóreo. A abertura de faixas para o plantio de *Euterpe edulis* tem o objetivo de proporcionar as condições de luminosidade e germinação para as sementes.

A operação de roçada é leve, retirando principalmente as espécies herbáceas que comprometem as fases de germinação e crescimento da planta, mas não comprometam seu sombreamento inicial. Em florestas secundárias ou em áreas degradadas, a semeadura direta é a mais indicada, pelo seu baixo custo e eficiência. Dados levantados por pesquisadores da Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC, apontam para uma sobrevivência de 30% para frutos jogados na superfície do solo.

Se o objetivo do produtor for plantar cerca de 3.000 plântulas por hectare, são necessários 10kg de sementes por ha. Esta semeadura seria repetida mais duas vezes, com intervalos de dois anos. A umidade é fundamental e a germinação em ambiente natural é lenta, desuniforme, levando de três a seis meses para ser completada.

Processamento caseiro da polpa do fruto da palmeira juçara

1. Os frutos estão maduros quando começam a cair sozinhos. Colha as hastes usando uma escada ou uma taquara com uma foicinha na ponta. No segundo caso é preciso aparar o cacho com uma lona ou pano evitando que caia no solo e danifique as sementes (evita o início da oxidação).
2. Retire os frutos da haste e selecione-os retirando os verdes ou estragados, em seguida abane numa peneira para retirar a sujeira.
3. Coloque os frutos selecionados dentro de um recipiente e lave-os com água corrente por três vezes (tríplice lavagem).
4. Em seguida encha o recipiente com água potável até cobrir totalmente os frutos e deixe descansar até a casca e a polpa começarem a soltar esfregando os frutos no dedo.
5. Se quiser acelerar o processo, deixe os frutos imersos em água morna (em torno de 30°C, antes menos do que mais). Nesse caso, pode demorar de 30 a 40 minutos para soltar a casca. Esta água não é mais aproveitada.
6. Usando um pilão ou uma panela, aperte os frutos com um pedaço de madeira ou outro objeto contra o fundo do recipiente. **Este processo é feito sem água.**
7. Adicione água limpa e de preferência gelada na proporção de 2:1, ou seja, 2 kg de semente e 1 litro de água. Teremos a polpa grossa considera 1ª. A polpa irá se soltar formando um caldo grosso e os frutos começaram a ficar claros. Se quiser a polpa fina coloque 1:1, ou seja, 1 kg de semente para 1 litro de água.



Edição 7

8. Passe o caldo por uma peneira bem grossa para retirar os frutos.
9. Separe os frutos para plantar. Se tiver grandes quantidades semeie diretamente dentro da mata úmida (vem bem na sombra) durante a época de chuvas.
10. Peneire novamente o caldo numa peneira fina para a retirada da casca exterior (fibra).
11. Coloque a polpa dentro de sacos plásticos.
12. Depois é só amarrar os sacos e congelar imediatamente!
É importante frisar que a polpa de açaí oxida rapidamente em função das enzimas que estão nas sementes, ela vai ficando na cor marrom.
13. Se for consumir como suco, pegue 200g de polpa grossa e adicione um litro de água, açúcar mascavo ou melado a gosto e dê um sabor de sua preferência (maracujá, limão, guaraná). Se for consumir como polpa, como o açaí na tigela, congele a polpa e depois bata com banana, maracujá, mamão, acerola ou outra fruta do seu quintal e pronto!
Se for fazer mudas, lave os frutos despolpados e coloque-os num saco plástico grosso e armazene num lugar escuro e de temperatura amena (embaixo da pia). Repita a lavagem diariamente até os frutos estarem completamente limpos e claros (sem restos de casca e polpa). A partir desse ponto não é necessário mais lavar as sementes, apenas deixe-as dentro do saco plástico fechado (úmidas, mas sem água) até que comecem a germinar. Passe para os sacos plásticos conforme forem germinando.

Propriedades nutricionais

Cada vez mais o açaí vem sendo consumido pelas pessoas que buscam uma alimentação natural que beneficie a saúde física e mental. Contém proteínas, ferro, potássio, magnésio, vitamina E, antocianinas e tocoferol. É considerado um alimento bastante completo.

Suas propriedades nutracêuticas trazem os seguintes benefícios à saúde:

- excelente antioxidante natural, importante no combate aos radicais livres
- a grande quantidade de fibras facilita o trânsito intestinal
- favorece a circulação sanguínea
- consumido juntamente com a vitamina C fornece grande quantidade de fósforo e ferro necessários às funções cerebrais e sanguínea
- excelente energético natural para pessoas que exercem funções de stress físico e mental.

O açaí tem 100 vezes mais antocianinas que o vinho tinto. Antocianinas são anti-oxidantes e anti - radicais livres que retardam o envelhecimento e prolongam a vida das células, aumentam as defesas imunológicas, melhorando a circulação sanguínea e protegendo o organismo contra o acúmulo de lipídios(gorduras) nas artérias. Possuem a capacidade de adiar as perdas de visão e reduzem os efeitos da doença de Alzheimer. **O açaí da palmeira juçara tem quatro vezes mais antocianinas do que o açaí do norte do país.**

Cem gramas de polpa têm 247 calorias.

Fontes:

Site do IPEMA www.agrofloresta.net

Tese de mestrado de Joana Macfadden - UFSC