




# ÓLEO DE AÇAÍ

(Euterpe oleraceae, Arecaceae)



## SAFRA E ENTRESAFRA

Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez

 alta estação    baixa estação    entresafra

## COMPOSIÇÃO GRAXA

O óleo de açaí apresenta-se como um novo ativo cosmético, originário da Floresta Amazônica, que oferece inúmeros benefícios para a manutenção do equilíbrio cutâneo. Sua estrutura é principalmente composta por antocianinas, fitoesteróides, ácidos graxos essenciais (EFAs). O perfil em ácidos graxos do óleo de açaí o qualifica como um óleo comestível especial, principalmente pela presença do ácido linoléico (Omega 6) e ácido Oléico ( Omega 9 ), além de apresentar, predominantemente em sua composição, ácidos graxos monoinsaturados (de até 61%) e ácidos graxos poliinsaturados (de até 10,6%), ambos recomendados para prevenção de doenças cardiovasculares.

Dentre os fitoesteróides presentes no óleo e açaí destacam-se o Beta-Sitosferol, o Stigmasterol e o Campesterol, sendo muito utilizados pela indústria cosmética, como preventivos do envelhecimento cutâneo, por promover o metabolismo celular e reduzir processos inflamatórios.

Não é por acaso que a cor do Açaí é semelhante à do vinho tinto. Responsável pela cor são as antocianinas, uma substância antioxidante, que ajuda no combate ao colesterol e aos radicais livres. Porém o açaí tem até 33 vezes mais antocianina que a uva.

Ácidos graxos de AÇAÍ		
Ácidos graxos	átomos de carbono	Composição Percentual
Láurico	12:00	0,04
Mirístico	14:00	0,11
Palmitico	16:00	25,93
Palmitoleico	16:10	4,88
Esteárico	18:00	1,86
Oléico (Cis 9)	18:10	52,54
Vacênico (Cis 11)	18:10	3,39
Linoleico	18:20	9,72
Linolênico	18:30	0,64
Aráquico	20:00	0,12
não identificados		0,77
total saturados		28,06
total insaturados		71,17

## **DADOS GERAIS**

O fruto do açaí é utilizado para o preparo da bebida regional, o vinho de açaí, em referência à cor vermelha roxa do vinho tinto de uva, e constitui um alimento que é consumido em grandes quantidades em toda a



Amazônia. Estima-se que o consumo diário chega até 180 mil litros apenas em Belém. Devido ao seu alto valor nutritivo (teor calórico) o “vinho-do-açaí” faz parte da dieta da população, destacando-o como um alimento essencialmente energético, com um valor calórico superior ao do leite e um teor duplo de lipídios.

O açaí como alimento propicia as seguintes vantagens para o corpo humano (valores por 100 g de polpa):

- **Lipídios totais (48 g) e Potássio (932 mg) para produção de energia essencial;**
- **Proteínas para o desenvolvimento dos músculos (13,00 g);**
- **Fibras para a atividade das funções intestinais (3,15 g);**
- **Antocianinas controle do colesterol, responsável pela cor roxa do açaí (926 mg);**
- **Ferro para a oxigenação das células do sangue (2,6 mg);**
- **Vitamina E (α-Tocoferol 45 mg), antioxidante para a prevenção do câncer;**
- **Cálcio fortalecimento dos ossos, prevenindo contra a osteoporose (386 mg);**
- **Vitamina B1 para a maleabilidade do esqueleto e sua manutenção (0,25 mg).**

O açaí, *Euterpe oleracea* C. Martius, se encontra em toda a bacia Amazônica sendo particularmente abundante na sua parte oriental. É uma das palmeiras mais típicas do Pará, dominando a paisagem onde aparece, às vezes em formações quase puras, preferindo áreas alagadas e terras úmidas com alta regeneração natural. Existem duas principais variedades, a *E. oleracea*, que ocorre com maior frequência no estuário do rio Amazonas, e a *precatória*, comum nas matas da Amazônia Ocidental (Amazonas, Acre, Rondônia, Roraima). A *E. oleracea* apresenta abundante perfilhação que sem manejo pode chegar até 20 estirpes, formando o que chama-se “touceira”.

Esse fato a torna indiscutivelmente uma espécie ideal para a exploração racional e permanente do palmito e dos frutos. Deste modo, a remoção do palmito pode ser feita apenas de algumas estirpes selecionadas, ano após ano, sem matar aquele indivíduo que perfilharia novamente. Essa retirada de estirpes mais antigas corresponde a um manejo bem adequado à essa palmeira. Por outro lado, a variedade *E. precatória* cresce isolada sem formar perfilhações/touceiras, o que inibe a exploração concomitante do palmito e fruto.

Em plantios racionais manejados, tanto em açazais nativos da várzea como da terra firme, recomenda-se 400 touceiras por hectare com um espaçamento de 5 x 5 m entre elas. Estimando-se uma produção de 50 kg de frutos por touceira com 4 estirpes produzindo, é possível uma produção de 20 toneladas de frutos por hectare. Na várzea a produção é de até 30% a mais do que na terra firme. O óleo do açaí é extraído com um rendimento muito limitado, de apenas 1%, o que corresponde a 200 litros por hectare.

## **REFERÊNCIAS UTILIZADAS**

- Açaí-solteiro (*Euterpe precatória*), uma boa opção de exploração agrícola em Rondônia, [http://ambientes.ambientebrasil.com.br/agropecuaria/artigo\\_agropecuaria/acai-solteiro.html](http://ambientes.ambientebrasil.com.br/agropecuaria/artigo_agropecuaria/acai-solteiro.html), (acessado 27/05/09).
- CALVACANTE, P. B.: Frutas Comestíveis da Amazônia, 1996, 6a Ed., Edições Cejup - Museu Paraense Emílio Goeldi, Belém.
- MORAIS, L. R.: Banco de Dados Sobre Espécies Oleaginosas da Amazônia, não-publicado.
- NASCIMENTO, R. J.: Composição em ácidos graxos do óleo da polpa de açaí extraído com enzimas e com hexano. 2008, Revista Brasileira de Fruticultura, Vol. 30, N° 02.
- ROGEZ, H. Açaí: Preparo, Composição e Melhoramento da Composição. 2000, Belém; EDFPA, pp. 313.
- SHANLEY, P. et. al.: Frutíferas e plantas úteis na vida amazônica, 2005, CIFOR, IMAZON, Editora Supercorres, Belém, p. 300.

