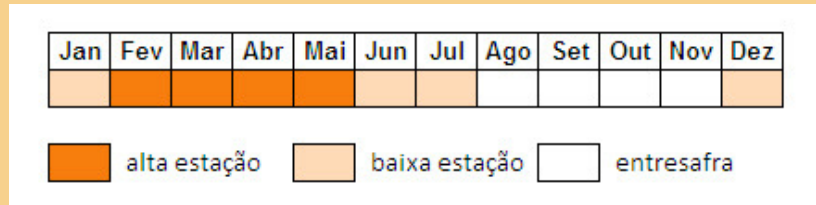


ÓLEO DE BURITI

(Mauritia flexuosa, Arecaceae)



SAFRA E ENTRESAFRA



COMPOSIÇÃO GRAXA

O óleo de buriti é muito rico em ácido oléico (72,5%), um tipo de ácido graxo mono insaturado muito presente no azeite de oliva, que é associado a uma menor incidência de doenças coronarianas. Além disso, é considerado a fonte natural mais rica em betacaroteno (30 mg/100 gr de polpa), superando a cenoura em 5 vezes (6,6 mg/100 gr de polpa). No óleo de buriti a concentração é bem maior e alcance 118 miligramas/100 gr de óleo. O betacaroteno é um dos mais poderosos antioxidantes, conhecido por sua grande capacidade de renovação celular, funciona como um excelente esfoliante natural. Devido a sua capacidade de absorver radiações na faixa de luz visível e ultra-violeta. O óleo de buriti para indústria cosmética além de propriedades emolientes e hidratantes para cabelos e pele, é um eficiente filtro solar natural que diminui o ressecamento da pele e cabelo. Em formulações anti-aging (rejuvenecedouras) aumenta a elasticidade da pele.

Ácidos graxos de BURITI		
Ácidos graxos	átomos de carbono	Composição Percentual
Valérico	05:00	0,95
Mirístico	14:00	0,1
Palmítico	16:00	17,44
Esteárico	18:00	2,18
Oléico	18:10	70,55
Linoléico	18:20	7,03
Linolênico	18:30	1,08
Aráquico	20:00	0,27
Gadoléico	20:10	0,3

DADOS GERAIS

O buriti é uma palmeira com uso múltiplo. As folhas novas e os pecíolos (“braços”) são utilizados freqüentemente no artesanato, na confecção de cestarias, a polpa é transformada em suco chamado “vinho” e doce, que constituem alimentos bastante apreciados na região Amazônica. O óleo do buriti, que é comestível, é usado em frituras, e aplicado contra queimaduras (do sol) na pele, provocando alívio imediato e auxiliando na cicatrização. Devido ao seu poderoso efeito desintoxicante e antialérgico os caboclos tratam picadas de cobra e escorpião com a aplicação do óleo na ferida bem como na ingestão de meia colher. No tratamento de processos asmáticos é ingerida uma colher diariamente, ocasionando a diminuição da tosse e alívio na respiração.

Atualmente a polpa de buriti é comercializada nas feiras dos interiores dos municípios para fabricação de “vinho” que substitui o açaí na época do inverno amazônico, de janeiro a junho, quando na entressafra do açaí. Existem empresas que comercializam a polpa in natura para extração de óleos, e outras devido a polpa ser muito perecível preferem a polpa seca, que é denominada de farinha de buriti.

O buriti pertence a família das palmáceas, (*Mauritia vinifera* e *M. flexuosa*) predomina numa extensa área que estende-se praticamente por todo o Brasil central e o sul da planície amazônica. Espécie de porte elegante,



seu caule pode alcançar até 35 m de altura. Folhas grandes, formam uma copa arredondada. Flores de coloração amarelada, surgem de dezembro a abril. Seus frutos em forma elipsóide, castanho-avermelhado, possuem uma superfície revestida por escamas brilhantes. A polpa amarela cobre uma semente oval dura com amêndoa comestível. Frutifica de dezembro a junho. O buriti vive isoladamente ou em comunidades, que exigem abundante suprimento de água no solo. Por esta razão, terrenos de várzea e brejos, de solo fofo e úmido, onde se destacam, é indício seguro de que por ali existe um curso d'água. A dispersão das

sementes é feita pelas águas que carregam e espalham as sementes da palmeira buriti. A palmeira é uma espécie dióica, que origina plantas masculinas ou femininas. Apenas aquelas com flores femininas produzem.



Em um hectare de área pode se encontrar em média 60 buritizeiros femininos e 80 buritizeiros masculinos. Um buritizeiro adulto produz em 200 kg de frutos, que podem ser transformados em 30 kg de farinha, da qual posteriormente podem ser extraídos de 5 a 6 litros de óleo (22% de óleo na farinha). Considerando uma média de 60 buritizeiros produzindo por hectare, pode-se estimar a obtenção de 300 a 360 litros de óleo. O ciclo produtivo se do buritizeiro ocorre a cada dois anos, porém existem comunidades produtoras que manejam seus buritizais, retiram cachos secos e pequenos, limpam os arredores de outros competidores naturais e desta forma tem um ano de pouca produtividade e outro de alta produtividade.

REFERÊNCIAS UTILIZADAS

- LIMA, M.C.C.: Atividade de Vitamina A do Doce de Buriti e Seu Efeito no Tratamento e Prevenção da Hipovitaminose em crianças. 1987, Dissertação de mestrado, Departamento de Nutrição, Universidade Federal da Paraíba, 125 pp. (citado por SHANLEY, 2005).
- Ao óleo de buriti ao filtro solar: Pesquisadores vêem utilidade do óleo de buriti na confecção de óculos e películas solares. Diário do Pará, Belém (16.07.2006).
- PIO CORREA, A. M.: Dicionário de Plantas Úteis do Brasil; 1926, Imprensa Nacional, Rio de Janeiro , p. 339.
- SHANLEY, P. et. al. : Frutíferas e plantas úteis na vida amazônica, 2005, CIFOR, AMAZON, Editora Supercores, Belém, p. 300.
- MORAIS, L. R. : Banco de Dados Sobre Espécies Oleaginosas da Amazônia, não-publicado.



Sidney J Gomes - (21) 2222-5128 - (21) 2210-5116 (21) 9918-1690
www.srbrasil.com