

Pupunha

Origem: Wikipédia, a enciclopédia livre.

Bactris gasipaes



Pupunha (*Bactris gasipaes*)

Classificação científica

- Reino: [Plantae](#)
- Divisão: [Magnoliophyta](#)
- Classe: [Liliopsida](#)
- Ordem: [Arecales](#)
- Família: [Areaceae](#)
- Género: [Bactris](#)
- Espécie: *B. gasipaes*

Nome binomial

Bactris gasipaes

Sinonímia botânica

Bactris ciliata (Ruiz & Pav.)
Mart.
B. insignis (Mart.) Baill.
B. speciosa (Mart.) H. Karst.
B. utilis (Oerst.) [Benth.](#) & Hook.
f. ex Hemsl.
Guilelma chontaduro Triana
G. ciliata (Ruiz & Pav.) H.
Wendl.
G. gasipaes ([Kunth](#)) L. H. Bailey
G. insignis Mart.
G. speciosa Mart.
G. utilis Oerst.
Martinezia ciliata Ruiz & Pav.
entre outras.

Pupunha (*Bactris gasipaes*, [Kunth](#)) é o [fruto](#) da [pupunheira](#), uma planta de porte magnífico da família [Areaceae](#) (antiga [Palmae](#)), a qual pode crescer até 20 m e também é originária das [florestas tropicais](#) do continente [americano](#). É muito conhecida pelas

populações nativas da [América Central](#) até a [Floresta Amazônica](#), sendo há séculos utilizada na sua alimentação.

Os [frutos](#) são frequentemente consumidos depois de cozidos em água e sal ou na forma de [farinha](#) ou [óleo](#) comestíveis. Contudo eles também podem ser matéria prima para a fabricação de [compostas](#) e [geléias](#). A casca (epicarpo) da pupunha pode ser vermelha, amarela ou laranja, quando o fruto está amadurecido, de acordo com a variedade plantada dessa palmeira, que é também cultivada para a produção de [palmito](#).



Detalhe do fruto da Pupunha.

Existe uma grande variedade de [aves](#), que se alimentam da pupunheira silvestre, principalmente as [araras](#), os [papagaios](#) e os [periquitos](#) ([Psittacidae](#)), os quais ocasionalmente podem ser espécies endêmicas com risco de [extinção](#).

No [Brasil](#), essa planta é uma solução viável para a indústria palmeira porque apresenta características agrônomicas adequadas para a substituição com vantagens de outras palmeiras nativas como o [açáí](#) ([Euterpe oleraceae](#)) e a [juçara](#) ([Euterpe edulis](#)), que são exploradas de forma extrativista e predatória e por isso apresentam restrições legais e risco de extinção. O mercado interno brasileiro de palmito é cerca de cinco vezes maior do que o externo, que apresenta uma demanda crescente desse produto cada vez mais utilizado na culinária internacional. O cultivo da pupunha é economicamente importante também para a [Costa Rica](#).

Composição por 100 g de polpa (mesocarpo):

- 164 [calorias](#),
- 2,5 g de [proteínas](#),
- 28 mg de [cálcio](#),
- 31 mg de [fósforo](#),
- 3,3 mg de [ferro](#),
- 1.500 mmg de [pró-vitamina A](#), [caroteno](#)
- 0,06 mg de [vitamina B1](#)
- 34 mg de [vitamina C](#).

Pragas e doenças

Pragas: [Ácaro](#) (*Tetranychus mexicanus*), [formiga](#) saúva (*Atta spp.*), [broca-do-olho-do-coqueiro](#) (*Rhychophorus palmarum*), [broca-das-raízes](#) (*Strategus aloeus*).

Doenças: [Antracnose](#) (*Colletotrichum gloeosporioides*), [helmintosporiose](#) (*Helminthosporium sp.*), [podridão-do-broto](#) (*Phytophthora sp.*), [mancha-parda](#) (*Mycosphaella sp.*), [podridão-branca](#) (*Monilia sp.*).

Vantagens comerciais

A pupunheira apresenta uma série de vantagens para produção de palmito em relação às outras palmeiras nativas como o [açai](#) (*Euterpe oleraceae* [Mart.](#)) e a [juçara](#) (*Euterpe edulis* [Mart.](#)), que são exploradas de forma extrativista e por isso apresentam restrições legais e risco de extinção. As principais vantagens para a exploração comercial de palmito da pupunheira são:

1. precocidade, com o primeiro corte a partir de 18 a 24 meses após plantio;
2. perfilhamento da planta mãe, chegando a mais de 15 perfilhos, o que permite repetir os cortes nos anos subsequentes, sem necessidade de replantio da área;
3. qualidade do palmito, geralmente o palmito tem comprimento de 40 cm e diâmetro entre 1,5 - 4 cm, sendo muito macio e saboroso;
4. lucratividade, quando plantado e conduzido adequadamente, um hectare produz de 5.000 a 12.000 palmitos por ano;
5. segurança para o produtor, pois o palmito pode ser deixado no pé ou quando cortado pode ser processado, envasado e guardado para ser comercializado quando o mercado se encontrar mais propício;
6. facilidade nos tratamentos culturais e corte, uma vez que plantas selecionadas não apresentam espinhos;
7. vantagens ecológicas, podendo a cultura ser conduzida a pleno sol, em áreas agrícolas tradicionais, sem nenhum dano às matas nativas, fato este de grande apelo comercial, principalmente para a exploração do palmito visando o mercado externo.

Além disto, os frutos da pupunheira também podem ser aproveitados para a preparação de sucos, sorvetes e consumidos cozidos em água e sal, tendo sabor semelhante ao [milho](#) verde. O palmito de pupunheira, tem sabor agradável, macio, nutritivo e baixo teor calórico. Além disso, é rico em fibras e [minerais](#), como [potássio](#), cálcio e fósforo, [vitaminas](#) e [aminoácidos](#) importantes, podendo fazer parte das dietas com restrições calóricas, podendo ser consumido ao natural, cozido em água com sal e [limão](#), assado ao forno ou em churrasqueiras e, mais tradicionalmente, na forma de conserva.

Design Sustentável

A pupunha também é aproveitada na confecção do Compensado de Pupunha, utilizado na produção de objetos de design e decoração. Trata-se de um compensado obtido a partir de ripas do estipe da palmeira, prensadas horizontalmente com adesivo de base vegetal. A parte aproveitável do estipe da pupunha para a confecção do compensado é a região periférica, considerada como material lenhoso de alta densidade e rigidez, alcançando um acabamento final de altíssima qualidade devido a sua superfície lisa, proporcionada pela sua textura fina.

Como já foi dito, a pupunha é uma palmeira amplamente utilizada na produção do palmito sustentável. Tal produção exige uma demanda contínua de sementes e mudas, originárias de matrizes – grandes áreas de cultivo de palmeiras adultas. Quando atingem maior idade, devido às grandes alturas e à diminuição da produção, que geram

aumento dos custos, os produtores são forçados a manejar a touceira para dar lugar ao estipe em frutificação. Esse processo gera como subproduto um volume elevado de estipes, que são abandonados no local. Tal processo gera diversos problemas fitossanitários, como proliferação de doenças e fungos no pupunhal. É justo destes estipes que é fabricado este material, desenvolvido pela [Fibra Design Sustentável](#), através de sua parceria com a [ESDI-UERJ](#) (Escola Superior de Desenho Industrial - Universidade do Estado do Rio de Janeiro).

Este novo material recebeu, em 2005, um dos mais importantes prêmios de design do mundo – o iF Awards - na categoria de novos materiais. O compensado foi consagrado com o prêmio máximo: o troféu Gold. Além de ter sido o único representante da América Latina entre os premiados de sua categoria, foi a primeira vez, em mais de 51 anos de existência do prêmio, que uma instituição de ensino recebeu tal premiação.

O trabalho foi consagrado com este prêmio por representar uma excelente alternativa (não-madeireira) ao desmatamento das florestas nativas para obtenção de madeira. Ao criar um novo processo produtivo em torno da Pupunha, o material agrega valor a um resíduo da agroindústria e permite a ampliação do ciclo de vida da espécie. Com isso apresenta uma nova alternativa de renda para os pequenos produtores rurais, e estimula a produção do palmito de Pupunha no Brasil, ajudando a preservar outras espécies nativas de palmeiras, que vêm sofrendo com anos de exploração predatória.

Referências

- ABRIL, Editora. Pupunha. *Guia Rural Plantar: 296 culturas de A a Z*. p.119-120.
- CLEMENT, Charles R. (Ago., 1992). Frutas da Amazônia. *Ciência Hoje Rev.*, Rio de Janeiro, v.14, n.83, p. 28-37.
- GALLI, Ferdinando; CARVALHO, Paulo de Campos de; TOKESHI, Hasine; BALMER, Eric; KIMATI, Hiroshi; CARDOSO, Caio Octávio Nogueira; SALGADO, Clélio Lima; KRÜGNER, Tasso Leo; CARDOSO, Elke Jurandy Bran Nogueira; BERGAMIN FILHO (1980). *Manual de Fitopatologia: Volume II - Doenças das Plantas Cultivadas* (2 ed). São Paulo: Editora Agronômica "Ceres".
- GALLO, Domingos; NAKANO, Octavio; SILVEIRA NETO, Sinval; CARVALHO, Ricardo Pereira Lima; BATISTA, Gilberto Casadei de; BERTI FILHO, Evoneo; PARRA, José Roberto Postali; ZUCCHI, Roberto Antônio; ALVES, Sérgio Batista; VENDRAMIM, José Djair (1998). *Manual de Entomologia Agrícola* (2 ed.). São Paulo: Editora Agronômica "Ceres".
- LORENZI, Harri; SOUZA, Hermes Moreira de; MEDEIROS-COSTA, Judas Tadeu de; CERQUEIRA, Luiz Sérgio Coelho de; BEHR, Nikolaus von (1996). *Palmeiras do Brasil: nativas e exóticas*. Nova Odessa: Editora Plantarum. p. 55.
- SANTOS, João Felinto; FERNANDES, Francisco Gomes; SOUZA, Lázaro Costa de, BERLARMINO FILHO, José; ARANHA, Waldemar da Silva (2005) [Cultivo da Pupunha \(*Bactris gasipaes* HBK\) para Produção de Palmito](#) Salvo em 25 de março de 2005.