



**ESTUDO BIBLIOMÉTRICO: O AÇAIZEIRO (*Euterpe oleracea*) NO MUNICÍPIO DE  
MAZAGÃO, ESTADO DO AMAPÁ**

**BIBLIOMETRIC STUDY THE ACAI (*Euterpe oleracea*) IN THE MUNICIPALITY OF  
MAZAGÃO, STATE OF AMAPÁ**

Larissa Sussuarana Batista<sup>1</sup>  
Francisco Tarcísio Alves Junior<sup>2</sup>  
Werboston Douglas de Oliveira<sup>3</sup>

**RESUMO**

O açazeiro (*Euterpe oleracea*) é uma palmeira encontrada abundantemente na região de várzea do município de Mazagão – AP. Destaca-se pela peculiaridade de seus frutos, sendo um dos alimentos mais consumidos pela população do Amapá e de grande parte da Amazônia. O presente estudo visa o levantamento bibliográfico das pesquisas realizadas com o fruto do açaí no município de Mazagão - AP, bem como apresentar as propriedades e benefícios do mesmo, além de descrever o processamento do fruto, desde o seu plantio até a disponibilidade para o mercado consumidor. Com o passar dos anos, o açaí deixou de ser um alimento voltado para o consumo dos ribeirinhos, tornando-se um fruto bastante apreciado pelo mercado, atingindo grandes centros nacionais e internacionais em razão dos seus benefícios para a saúde devido a riqueza de seus componentes e seu grande valor nutricional. O fruto do açaí contém lipídeos essenciais e minerais como o cálcio e o potássio, além de ser rico em antocianinas.

**Palavra-chave:** Açazeiro, Açaí, Mazagão, Amazônia.

**ABSTRACT**

The açazeiro (*Euterpe oleracea*) Is a palm tree abundantly found in the várzea region of the municipality of Mazagão - AP. It stands out for the peculiarity of its fruits, being one of the foods most consumed by the population of Amapá and of great part of the Amazon. The present study aims at the bibliographic survey of the researches carried out with the fruit of the açaí in the municipality of Mazagão - AP, as well as to present the properties and benefits of the same, besides describing the processing of the fruit, from its planting until the availability to the market consumer. Over the years, the açaí has ceased to be a food for the consumption of the riverside, becoming a fruit appreciated by the market, reaching large national and international centers due to its health benefits due to the richness of its components and its great nutritional value. The fruit of the açaí contains essential lipids and minerals like calcium and potassium, besides being rich in anthocyanins.

**Keyword:** Açaí, Mazagão, Amazon.

<sup>1</sup> [larissasussuarana@hotmail.com](mailto:larissasussuarana@hotmail.com)-Administradora, Mestranda em Propriedade Intelectual e Transferência de Tecnologia para a Inovação-PROFNIT/UNIFAP ;

<sup>2</sup> [tarcisioalvesjr@yahoo.com.br](mailto:tarcisioalvesjr@yahoo.com.br) -Engenheiro de Produção Mecânica, Doutor, Colegiado de Engenharia de Produção – Universidade Estadual do Amapá;

<sup>3</sup> [wdoliveira@unifap.br](mailto:wdoliveira@unifap.br) - Doutor em Engenharia Elétrica pela UFPA, PROFNIT/UNIFAP, Colegiado de Engenharia Elétrica – UNIFAP, IEEE Member.

Estudo Bibliométrico: O Açaizeiro (*euterpe oleracea*) no Município de Mazagão, Estado do Amapá.

## 1. Introdução

O município de Mazagão, localizado ao sul do Estado do Amapá, faz parte do Estuário Amazônico e compreende uma área territorial de 13.294,778 km<sup>2</sup> e população estimada em 21.206 habitantes (IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2018). Com uma predominância em área de várzea, possui importante ferramenta que garante a fertilidade do solo, que é a dinâmica das marés, as quais transportam diariamente quantidade significativa de material sedimentar, resultando em alto teor de nutrientes (HIRAOKA, 1992). Essa ferramenta oferecida pela natureza, traz importantes benefícios para as plantações de açaí na região de várzea.

Com a demanda crescente no mercado, o fruto do açaí é um dos produtos regionais mais apreciados do estuário amazônico. Após pesquisas realizadas e a identificação das propriedades nutricionais do fruto, o interesse pelo seu consumo aumentou consideravelmente, possibilitando a geração de renda para diversos produtores e ribeirinhos locais. A valorização do produto no mercado pela “fama” que o mesmo adquiriu ao longo dos últimos anos por ser considerado de alto valor energético e nutricional, só trouxe resultados positivos. No Amapá não perdeu sua essência tradicional, mas a cada dia vem ganhando maior espaço no mercado consumidor do Brasil e do mundo. Assim, houve uma necessidade de mudanças na forma de exploração e manejo dos açaizeiros, o que não foi diferente na região do município de Mazagão.

Suas propriedades nutricionais o tornam um importante alimento para quem procura um estilo de vida saudável, além de ser muito apreciado pelo mercado cosmético.

Vários trabalhos foram realizados por instituições como o SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas), SENAR (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural), EMBRAPA (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) junto às comunidades do município de Mazagão, no sentido de fomentar cursos, palestras e reuniões, visando a orientação aos pequenos produtores de açaí quanto ao manejo correto dos açaizeiros. Tal medida orientou a comunidade produtora com a finalidade de potencializar a produção dos frutos de açaí.

Estudo Bibliométrico: O Açaizeiro (*euterpe oleracea*) no Município de Mazagão, Estado do Amapá.

Assim, realizamos uma pesquisa voltada para a revisão bibliográfica dos trabalhos realizados com o fruto do açaí na região no município de Mazagão, Estado do Amapá, utilizando pesquisas no Google Acadêmico e outros sites relevantes, com o objetivo de entender as características do fruto, além de identificar a sua importância para o crescimento econômico do município de Mazagão.

## **2. Fundamentação Teórica**

### **2.1. Breve descrição sobre o município de Mazagão**

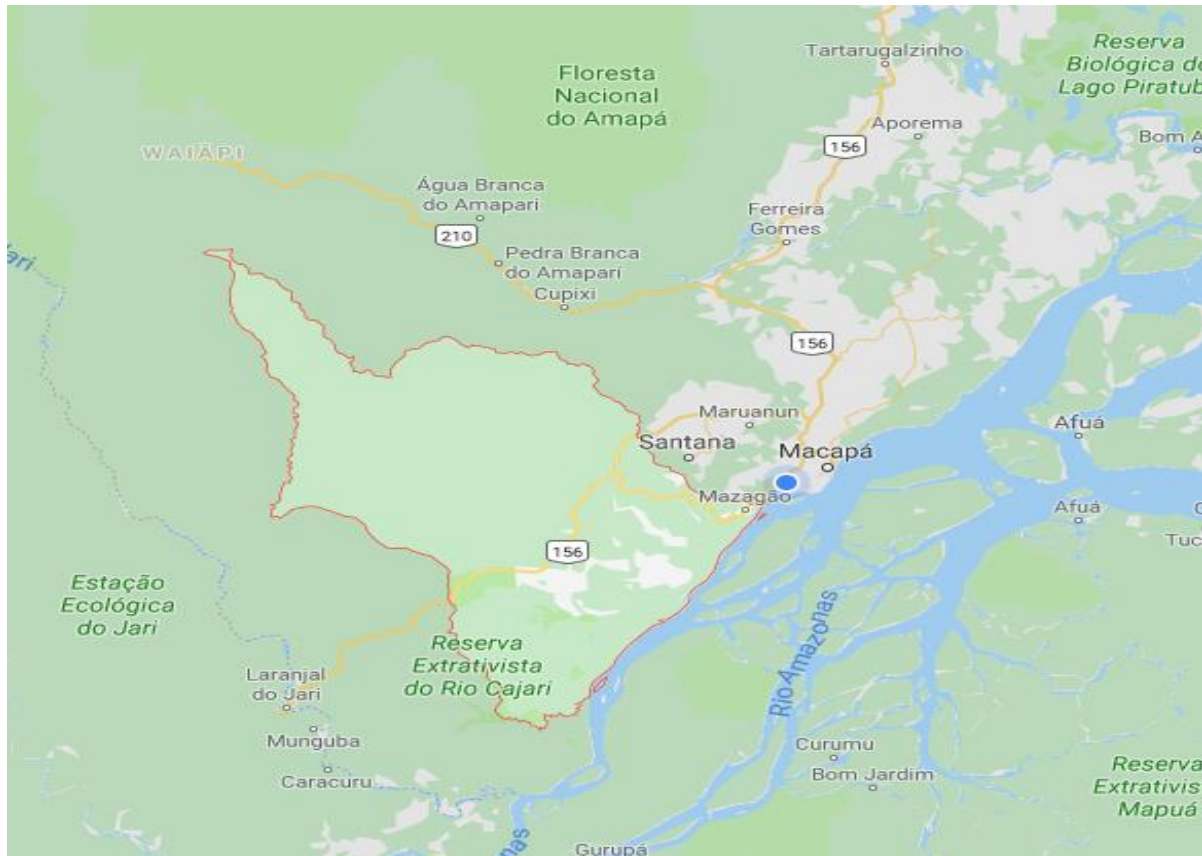
Localizado ao sul do Estado do Amapá, o município de Mazagão faz parte do Estuário Amazônico e compreende uma área territorial de 13.294,778 km<sup>2</sup> e população estimada em 21.206 (Vinte e um mil, duzentos e seis) habitantes de acordo com dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística). Mazagão faz limite com os municípios de Santana, Porto Grande, Pedra Branca do Amapari, Laranjal do Jari e Vitória do Jari.

Também de acordo com o IBGE, o município de Mazagão pertence às regiões Geográficas Intermediária e Imediata de Macapá, compreendendo a região metropolitana. Pela posição geográfica, o estuário amazônico é considerado como região tipicamente tropical, pela baixa latitude e o clima quente e o município de Mazagão encontra-se nesse contexto.

Economicamente, no extrativismo, são importantes a cultura de castanha-do-brasil, a extração de madeira, a extração de látex e a extração de açaí e fabricação de palmito. Abaixo apresentamos o mapa do município de Mazagão:

## Estudo Bibliométrico: O Açazeiro (*Euterpe oleracea*) no Município de Mazagão, Estado do Amapá.

Figura 1 - Mapa do Município de Mazagão



FONTE: Google

### 2.2. Mapeamento dos estudos realizados no município de Mazagão com o Açazeiro (*Euterpe Oleracea*)

Em pesquisa realizada no dia 02/05/2019, no Google Acadêmico, compreendendo um período de 5 (cinco) anos, estabelecido entre 2015 e 2019, pudemos identificar cerca de 74 (setenta e quatro) publicações relacionadas a *Euterpe Oleracea*, que também estão relacionadas ao município de Mazagão.

As pesquisas tratam das análises do açazeiro, dos frutos do açaí, composição química e nutricional do fruto, benefícios para a alimentação e saúde, estudos sobre o plantio e manejo dos açazais, etc. Para melhor compreendermos o que está sendo pesquisado, a seguir apresentamos uma tabela com as principais pesquisas realizadas, separadas por ano, título da pesquisa e autores:

Tabela 1: Principais pesquisas realizadas com o açaí (*Euterpe Oleracea*)

Estudo Bibliométrico: O Açazeiro (*euterpe oleracea*) no Município de Mazagão, Estado do Amapá.

ANO	TÍTULO
2015	Arranjos Agroflorestais no contexto da Agroecologia: O caso dos Agricultores da Região do médio Maracá no Município do Mazagão, Amapá - Hilaíres Lima Maciel <sup>1</sup> ; Daniel Santos De Assis; Gilberto Ken-Iti Yokomizo.
2015	Morcegos de floresta de várzea no estuário do Rio Amazonas, Estado do Amapá, Norte do Brasil - Isaias Jorge de Castro; Fernanda Michalski.
2015	Modelagem da altura, volume e afilamento do fuste de <i>Calycophyllum Spruceanum</i> Benth. Empregando regressão e redes neurais artificiais – Breno Henrique Pedroso de Araujo
2015	Morfologia comparativa de duas <i>Abiuranas</i> ( <i>Pouteria</i> Spp. - Sapotaceae), árvores nativas da floresta do Estuário, Amapá, Brasil - Caroline Da Cruz Vasconcelos
2015	Dinâmica e distribuição espacial de <i>Pentaclethra Macroloba</i> (Willd.) Kuntze (Fabaceae) em floresta de várzea do Estuário Amazônico - Adelson Rocha Dantas
2016	Avaliação agrônômica da produção de frutos de uma população de açazeiros em terra firme, Mazagão - Larissa Kelly da Gama Favacho; Silas Mochiutti e Francisco de Oliveira Cruz Júnior.
2016	Modo de vida e o manejo de açazeiros nas várzeas do rio Mazagão, município de Mazagão-Ap, Brasil – João Ramos de Matos Filho
2016	Aceitação sensorial da bebida açai batido após tratamento térmico dos frutos - Valeria Saldanha Bezerra; Otniel Freitas Silva; Leandro Fernandes Damasceno; Alexandra Mara Goulart Nunes Mamede; Lourdes Maria Correa Cabra.
2016	Estimativas de parâmetros genéticos para caracteres de frutos em açazeiros no Amapá - Gilberto Ken-Iti Yokomizo; Silas Mochiutti; José Antônio Leite de Queiro; George Reis dos Santos; Renan Gomes Furtado; Ancelma Pereira Brandão; Irecê Bezerra Colares.
2016	Caracterização morfológica e da produção de frutos de populações de açazeiros estabelecidas em Mazagão – Amapá - Francisco de Oliveira Cruz Júnior
2016	Estrutura, composição e diversidade em florestas alagáveis de várzea de maré e de igapó e suas relações com variáveis edáficas e o período de inundação no Amapá, Amazônia Oriental, Brasil - Marcelo de Jesus Veiga Carim.
2017	Conhecimentos etnobotânicos de comunidades agroextrativistas sobre o uso de espécies florestais das várzeas Amapaenses - Ana Margarida Castro Euler; Eneida Silva do Nascimento; Juliana Eveline dos Santos Farias; Marcelino Carneiro Guedes; Ana Cláudia Lira Guedes.
2017	Composição florística e fitossociologia de mata ciliar em um trecho do rio Pirativa, Município de Santana, Amapá, Brasil - José Policarpo Miranda Junior; Ryan da Silva Ramos; Salustiano Vilar da Costa Neto; Sheylla Susan Moreira da Silva.
2017	Análise Fitossociológica de fragmentos florestais da reserva extrativista do Rio Cajari, Norte da Amazônia João da Luz Freitas, Raullyan Borja Lima e Silva, Adriano Castelo dos Santos, Francisco de Oliveira Cruz Júnior, Erick Silva dos Santos, Maurício Alves Sardinha.
2017	The effect of thermal, chlorine and ozone treatments on survival of <i>Escherichia coli</i> and <i>Salmonella</i> Spp. in Açai Berries - Valeria Saldanha Bezerra <sup>1</sup> , Eduardo H. M. Walter, Otniel Freitas Silva, Izabela Alves Gomes, Leandro Fernandes Damasceno, Ivan Alcântara, Lourdes Maria Correa Cabral.
2017	Arranjos produtivos locais e desenvolvimento - Carlos Wagner de A. Oliveira; José Augusto V. Costa; Gabriela Maretto Figueiredo; Alessandra Ribeiro de Moraes; Ricardo Batista Carneiro; Iedo Brito da Silva.
2018	Estrutura e valoração de <i>Euterpe Oleracea</i> em uma floresta de várzea na Amazônia - Brenda Larissa Goudinho dos Santos; João Ricardo Vasconcellos Gama; Renato Bezerra da Silva Ribeiro; Rose Kelly Fernandes dos Anjos; Karla Mayara Almada Gomes; Lucas Cunha Ximenes; Lia de Oliveira Melo.
2018	Composição florística arbórea em reserva extrativista no Amapá - João da Luz Freitas; Raullyan Borja Lima e Silva; Francisco de Oliveira Cruz Junior; Patrick de Castro Cantuária; Tonny David Santiago Medeiros; Erick Silva dos Santos.
2019	The use of medicinal plants in the riverside community of the Mazagão river in the Brazilian Amazon, Amapá, Brazil: Ethnobotanical and Ethnopharmacological studies – Rosângela do

Estudo Bibliométrico: O Açaizeiro (*euterpe oleracea*) no Município de Mazagão, Estado do Amapá.

Socorro Ferreira Rodrigues Sarquis; Icaro Rodrigues Sarquis; Caio Pinheiro Fernandes, Gabriel Araújo da Silva; Raullyan Borja Lima e Silva; Mario Augusto Gonçalves Jardim; Brenda Lorena Sánchez Ortiz; José Carlos Tavares Carvalho.

Fonte: Google Acadêmico

### 2.3. O fruto do açaí e suas características químicas e nutricionais

O fruto do açaí é considerado um alimento com alto valor nutricional, por ser rico em minerais e proteínas, além de conter um alto valor calórico, com elevado percentual de lipídeos. Além disso, é rico em antocianinas, que são os pigmentos naturais que dão a cor típica ao fruto e atuam como antioxidantes naturais eliminando os radicais livres (EMBRAPA, 2005).

Utilizado como refeição principal pelos ribeirinhos da Amazônia, o açaí pode ser batido em máquina própria para este fim, conhecidas popularmente como bateadeiras ou despoldadeiras. Porém, o costume do ribeirinho, em razão de não ter acesso às tecnologias, é fazer a extração da polpa com o uso das mãos, amassando os frutos, gerando um líquido grosso chamado de vinho do açaí, o qual é consumido com a farinha d'água ou farinha de tapioca, sendo consumido também como acompanhamento ou complemento de outras refeições. É muito comum observarmos na Amazônia o costume de tomar açaí e comer o peixe ou camarão ao mesmo tempo, além disso, também podemos observar o costume de tomar o açaí no final da tarde, muitas famílias locais mantêm esse costume. Além da extração da polpa, também pode ser extraído o óleo do açaí, que é composto de ácidos graxos de alta qualidade.

Muito apreciado como energético em outras regiões do país, onde é misturado a outras frutas, como banana e morango, além de aveia, granola e outros, o açaí também é encontrado em forma de sorvete em diversos locais do país. Para algumas pessoas, misturar o açaí com outros alimentos, potencializa a absorção de seus nutrientes. Vários são os seus benefícios para a saúde devido a riqueza de seus componentes, mas deve ser consumido de forma moderada por ser considerado um fruto bastante calórico.

A fim de compreendermos suas propriedades, apresentamos na tabela a seguir a sua composição química e o seu valor nutricional:

Tabela 2 – Composição química e valor nutricional do açaí

Estudo Bibliométrico: O Açaizeiro (*euterpe oleracea*) no Município de Mazagão, Estado do Amapá.

COMPOSIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE NA MATÉRIA SECA
Ph	-	5,80
Matéria seca	%	15,00
Proteínas	g/100 g <sup>1</sup>	13,00
Lipídios totais	g/100 g <sup>1</sup>	48,00
Açúcares totais	g/100 g <sup>1</sup>	1,50
Açúcares redutores	g/100 g <sup>1</sup>	1,50
Frutose	g/100 g <sup>1</sup>	0,00
Glicose	g/100 g <sup>1</sup>	1,50
Sacarose	g/100 g <sup>1</sup>	0,00
Fibras brutas	g/100 g <sup>1</sup>	34,00
Energia	kcal/100g	66,30
Cinzas	g/100 g <sup>1</sup>	3,50
Sódio	g/100 g <sup>2</sup>	56,40
Potássio	g/100 g <sup>2</sup>	932,00
Cálcio	g/100 g <sup>2</sup>	286,00
Magnésio	g/100 g <sup>2</sup>	174,00
Ferro	g/100 g <sup>2</sup>	1,50
Cobre	g/100 g <sup>2</sup>	1,70
Zinco	g/100 g <sup>2</sup>	7,00
Fósforo	g/100 g <sup>2</sup>	124,00
Vitamina B1	g/100 g <sup>2</sup>	0,25
Vitamina E	g/100 g <sup>2</sup>	45,00
<b><sup>1</sup>matéria seca; <sup>2</sup>cálculo por diferença</b>		

Fonte: Rogez (2000)

#### 2.4. As formas de manejo e produção do açaí no município de Mazagão

Abundante em área de várzea, o açaizeiro é considerado uma das espécies nativas de maior importância econômica para a região do estuário Amazônico, razão pela qual, no município de Mazagão é grande responsável pela movimentação socioeconômica local. Durante muitos anos o consumo do açaí foi considerado um hábito cultural em Estados da região Norte, sendo consumido principalmente pela população ribeirinha de grande parte da Amazônia. Ainda hoje, é um dos alimentos principais de várias famílias e está incluído nas refeições diárias.

O Guia prático de manejo de açaizais para a produção de frutos, trabalho realizado por pesquisadores da EMBRAPA em 2012, descreve em linguagem simples como realizar o manejo dos açaizais: “Manejar o ambiente florestal, para transformá-lo em açaizal, quer dizer

Estudo Bibliométrico: O Açaizeiro (*euterpe oleracea*) no Município de Mazagão, Estado do Amapá.

combinar os açaizeiros com as demais espécies vegetais existentes na floresta utilizando-se de técnicas, trabalho e consciência ecológica. Com operações certas de manejo o açaizal produz mais frutos, palmitos, madeiras e outros produtos com melhor qualidade. Um açaizal bem manejado deverá ter, em um hectare, mais ou menos 400 (quatrocentas) touceiras, com cinco açaizeiros adultos em cada touceira, 50 (cinquenta) palmeiras de outras espécies e 200 (duzentas) árvores. Esta quantidade de plantas pode garantir alta produção de frutos e palmito, com uma alteração mínima da biodiversidade. A combinação adequada de árvores, açaizeiros e outras palmeiras bem distribuídas na área, além de manter a diversidade florestal, é a chave para o sucesso do manejo do açaizal.”

De acordo com Matos Filho, J.R. (2016), as principais ações adotadas pelos produtores do município de Mazagão, com o intuito de aumentar a produtividade em seus açaizais e obter o palmito como subproduto, são realizadas através do manejo da seguinte forma: enriquecimento com açaizeiros por meio de plantio e semeio, roçagem da área, desbaste dos estipes e raleamento da mata. O manejo é realizado de forma braçal, sem utilização de máquinas, seguindo a tradição cultural e familiar.

Para a manutenção do açaizal, conforme orientações do Guia prático de manejo de açaizais para a produção de frutos (EMBRAPA 2012), deve ser realizada a roçagem das plantas desconhecidas e a limpeza periódica das touceiras, mantendo sempre 5 (cinco) açaizeiros produtivos em cada uma. É importante deixar as rebrotagens nas touceiras, em número suficiente, para substituir os açaizeiros adultos que alcancem uma altura que dificulte a colheita.

De acordo com o guia, os resultados esperados com o manejo de mínimo impacto são:

- O aumento considerado da produção de frutos de açaí com manutenção da diversidade florestal;
- Os períodos de safras mais longos, com redução dos períodos de entressafra. Aumenta-se o período de colheita de 2 (dois) para até 7 (sete) meses ao longo do ano;
- Facilidade e maior segurança na hora da colheita dos frutos;
- Melhoria nas condições de vida do produtor, a maior produtividade do açaizal proporciona o aumento da renda;
- Proporciona o aumento na geração de emprego e renda na área urbana do Estado;



Estudo Bibliométrico: O Açaizeiro (*euterpe oleracea*) no Município de Mazagão, Estado do Amapá.

- O aumento considerado na exportação de derivados do açaí.

O Governo do Estado do Amapá publicou em 17/06/2019 o Decreto nº 3.325/13, o qual institui os procedimentos para o licenciamento, monitoramento e fiscalização das áreas objeto de exploração florestal no Estado do Amapá. Em seu Capítulo IV, Seção IX, o plano de manejo florestal de açazais nativos é evidenciado. O referido plano orienta em seu Art. 74, que “a exploração dos açazais nativos (*Euterpe oleracea*) será permitida mediante a adoção de técnicas de condução e de manejo devidamente autorizada pelo órgão estadual competente.” Assim, ficam implementados os procedimentos para o manejo dos açazais, permitindo a exploração consciente e o uso de técnicas adequadas, o que é notório perceber que favorece não só a biodiversidade, mas também a produção local.

Pesquisas realizadas por Matos Filho, J.R. (2016) no município de Mazagão identificaram quatro tipos de manejo conforme descrito a seguir:

1. **Manejo Intensivo:** nesse tipo de manejo, toda a vegetação da área é eliminada, mantendo no local apenas os açaizeiros. Esse procedimento tem o objetivo de aumentar a penetração da luz e reduzir a competição com outras espécies;
2. **Manejo Intermediário:** são deixados em média três estipes por touceira, sendo eliminadas as espécies sem valor econômico. É o tipo de manejo menos agressivo, pois são conservadas outras espécies;
3. **Manejo Moderado:** é caracterizado pela retirada de algumas espécies que não são desejáveis pelos ribeirinhos, com o objetivo de facilitar a caminhada pela floresta;
4. **Sem Manejo:** é realizada apenas a colheita, sendo que a família complementa a renda fazendo outras atividades.

As interações do ribeirinho com a natureza ocorrem de forma intensa no município de Mazagão. Na época da safra, a extração dos frutos do açaí é intensificada, e na entressafra, é realizado o manejo nas áreas que predomina os açazais nativos, com a realização de limpezas e atividades complementares para prover o sustento das famílias (MATOS FILHO, J.R.,2016).

Para melhor entendimento, abaixo descrevemos a produção de açaí no município de Mazagão entre os anos de 2007 a 2017:

Estudo Bibliométrico: O Açaizeiro (*euterpe oleracea*) no Município de Mazagão, Estado do Amapá.

Tabela 3 – Produção do açaí no município de Mazagão

MAZAGÃO	
ANO	QUANTIDADE PRODUZIDA (toneladas)
2007	320
2008	384
2009	406
2010	413
2011	463
2012	415
2013	426
2014	457
2015	488
2016	503
2017	510

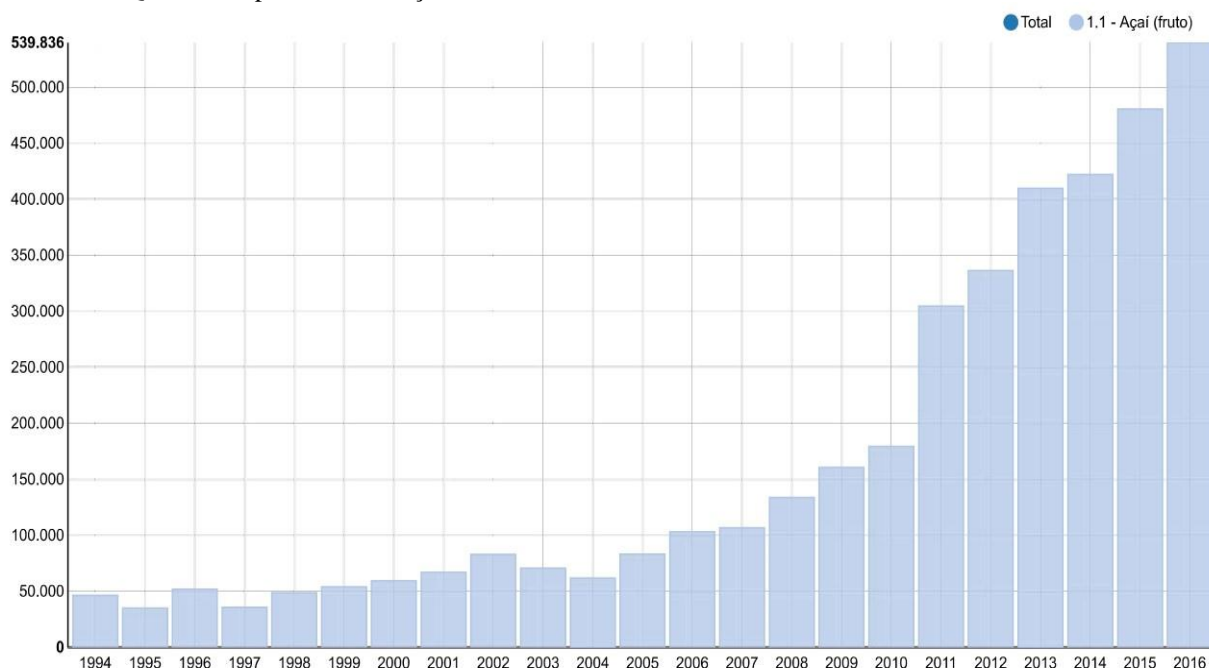
**Fonte: IBGE (2017)**

A produção do açaí vem aumentando com o passar dos anos. O aumento se dá em razão das melhorias implementadas que possibilitam o melhor aproveitamento da produção do fruto. De acordo com dados do IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas), a produção do açaí em 2010 foi de quase 200.000 (duzentas mil) toneladas, em 2016 atingiu 539.836 (quinhentas e trinta e nove mil, oitocentos e trinta e seis) toneladas tendo um crescimento expressivo na produção.

Percebemos, que o aumento se dá em razão da aceitação crescente do fruto do açaí pelo mercado consumidor nacional e internacional. A seguir, apresentamos um gráfico do IBGE que retrata a produção no Brasil, em toneladas, no período de 1994 a 2016, onde podemos perceber o crescimento gradativo da produção:

## Estudo Bibliométrico: O Açaizeiro (*euterpe oleracea*) no Município de Mazagão, Estado do Amapá.

Gráfico 1: Quantidade produzida do açaí no Brasil:



Fonte: IBGE

Analisando o gráfico acima, percebemos em 1994 havia uma produção de quase 50.000 (cinquenta mil) toneladas. Em 2011, houve um crescimento considerável na produção, atingindo as 300.000 (trezentas mil) toneladas. Em 2016, a produção atingiu mais de 500.000 (quinhentas mil) toneladas.

A tendência é que a produção continue aumentando, em razão da aceitação do fruto no mercado que vem crescendo em grande escala. Ao analisar as pesquisas que já foram realizadas na região do Mazagão, percebemos que o aumento da produção se dá também em razão das formas de manejo que vem sendo implementadas nas regiões produtoras do açaí.

### 2.5. O mercado consumidor e a aceitação do fruto do açaí

O consumo do açaí vem ganhando espaço no mercado, principalmente o mercado externo o qual está em expansão em razão das propriedades reconhecidas no fruto e também pela “fama” que o mesmo ganhou nos últimos anos. Mesmo sabendo do crescimento mercadológico e aceitação do fruto, é importante ressaltar que o consumo local é bastante

Estudo Bibliométrico: O Açaizeiro (*euterpe oleracea*) no Município de Mazagão, Estado do Amapá.

intenso, além do consumo nas comunidades ribeirinhas, visto que o açaí faz parte da rotina alimentar da população do Amapá.

Partindo para a aceitação do fruto fora da região Amazônica, percebemos que é muito utilizado como energético natural. É interessante ressaltar, que na Amazônia há um dito popular que diz que o mesmo tem fama de deixar a pessoa com sono e preguiça, pensamento diferente nas demais regiões do país que o utilizam como energético.

Há diversos locais no país que oferecem o produto congelado batido com outros alimentos que vão de frutas, a produtos ricos em fibras e oleaginosas. No mercado internacional, já é bastante apreciado também e é possível encontrar em países como Estados Unidos, França e Japão.

### **3. Metodologia implementada**

A pesquisa foi realizada utilizando levantamento de informações no Google Acadêmico com revisão bibliográfica de estudos e publicações realizados com o fruto do açaí no município de Mazagão, Estado do Amapá. Alguns sites também foram utilizados para enriquecer a pesquisa e serviram de apoio para o melhor entendimento do produto estudado, além de oferecer informações importantes para a realização do trabalho de pesquisa.

### **4. Conclusão**

O presente estudo nos faz perceber que muito se tem pesquisado sobre o fruto do açaí. Diversos são os trabalhos e as pesquisas realizadas no município de Mazagão com o objetivo de estudar sobre o fruto.

Identificamos que algumas instituições como o SEBRAE (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas), SENAR (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural), EMBRAPA (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária) executam trabalhos constantes de transferência de informação, capacitação e pesquisas junto à comunidade local, com o objetivo de orientar os produtores e demais pessoas envolvidas na produção do açaí, preocupando-se com o manejo correto a fim de trazer benefícios para os envolvidos. Os trabalhos de orientação realizados proporcionam às comunidades e aos produtores a preocupação com o produto estudado, desde o plantio até a disponibilização para o mercado.

Estudo Bibliométrico: O Açaizeiro (*euterpe oleracea*) no Município de Mazagão, Estado do Amapá.

Percebemos com a pesquisa, que é necessário estabelecer estratégias de produção e fornecimento do produto para o mercado, a fim de aproveitar ao máximo a utilização do fruto do açaí e suas propriedades naturais. Sabemos que o mesmo pode ser comercializado de várias formas: polpa natural do fruto (chamado de vinho do açaí) que é utilizada para o consumo local e imediato, polpa congelada, picolé, sorvete, culinária, cosméticos, produtos utilizados pela medicina natural e muitas outras variações.

Há um vasto mercado para ser atingido e se houver engajamento de todos os envolvidos nesse processo, haverá um grande crescimento econômico para o município de Mazagão e para o Estado do Amapá.

## 5. Referências Bibliográficas

BEZERRA, V. S.; NERY, M. V. S.; LOBATO, M. S. A. O açaí como alimento e sua importância socioeconômica no Amapá. Macapá: Embrapa Amapá, 2001;

CARVALHO, A. C. A.; COSTA, F. A.; SEGOVIA, J. F. O. Caracterização e análise econômica do Arranjo Produtivo Local do açaí nativo no Estado do Amapá. In: OLIVEIRA, C. W. de A.; COSTA, J. A. V.; FIGUEIREDO, G. M.; MOARES, A. R. de; CARNEIRO, R. B.; SILVA, I. B. da (Org.). Arranjos produtivos locais e desenvolvimento. Rio de Janeiro: Ipea, 2017. cap. 7. p. 109-128;

HIRAOKA, M. Caboclo resource management: a review. In: REDFORD, K.; PADOCH, C. (eds). Conservation in the Neotropics. Columbia University Press, New York. 1992;

MENEZES, E. M. S.; TORRES, A. T.; SABAA SRUR, A. U. Valor nutricional da polpa de açaí (*Euterpe oleracea* Mart) liofilizada. Acta Amazônica, Manaus, v. 38, n. 2, p. 311-316, 2008;

MATOS FILHO, J. R. Modo de vida e o manejo de açazais nas várzeas do rio Mazagão, município de Mazagão-AP, Brasil. Dissertação de Mestrado em Gestão de Recursos Naturais e Desenvolvimento Local na Amazônia, Universidade Federal do Pará, 2016;

NOGUEIRA, O. L.; FIGUEIRÊDO, F. J. C; MÜLLER, A. A. Sistemas de Produção 4 – Açaí. Belém: Embrapa Amazônia Oriental, 2005. 137 p.;

QUEIROZ, J. A. L.; MOCHIUTTI, S. Guia prático de manejo de açazais para produção de frutos. 2. ed. Macapá: Embrapa Amapá, 2012. 36 p.;

ROGEZ, H. 2000. Açaí: preparação, composição e melhoria da conservação. EDUFPA, Pará, Belém, 313 pp.;

Estudo Bibliométrico: O Açazeiro (*euterpe oleracea*) no Município de Mazagão, Estado do Amapá.

DECRETO Nº 3325/13 – ESTADO DO AMAPÁ. Disponível em: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=256200> . Acesso em: 03 mai. 2019.

IBGE – 2018. Disponível em: [www.ibge.gov.br](http://www.ibge.gov.br) . Acesso em: 06 mai. 2019.

Google Acadêmico. Disponível em: <https://scholar.google.com.br/> . Acesso em: 02 mai.2019.

Google Maps. Disponível em: <https://www.google.com/maps/place/Mazagão> . Acesso em: 08 mai.2019.