



São Paulo para Salvador

Voe de São Paulo a Salvador por R\$ 423 em LATAM.com



A partir de R\$423

Macapá para Belém

Voe de Macapá a Belém por R\$ 176 em LATAM.com

A partir de R\$176

Comprar

São Paulo para Juazeiro do Norte

Voe de São Paulo a Juazeiro do Norte por R\$ 577 em LATAM.com

A partir de R\$577

Comprar

Rio de Janeiro para Salv

Voe de Rio de Janeiro a Salvador por R\$ 494

A partir de R\$494

Bioconecta

Com tucumã em conserva não faltaria X-caboquinho nem na entressafra

2 de março de 2017 Liana John



Ir a **Manaus** sem passar no mercado municipal para provar um **X-caboquinho** é como viajar até a **Amazônia** e só olhar a **floresta** da janela do táxi, de longe, no ar condicionado, sem um pingo de suor, sem sentir qualquer cheiro ou sabor. O sanduíche de pão francês com queijo coalho derretido, banana da terra e lâminas de polpa de **tucumã** já faz parte do ritual de **batismo cultural manauara**.

Pelo menos 360 toneladas desse coquinho nativo são consumidas anualmente na capital do Amazonas, sobretudo entre janeiro e agosto, período de safra nos palmeirais dos municípios de Itacoatiara, Rio Preto da Eva, Autazes e Terra Santa. Poderia ser mais, pois a demanda é maior do que a oferta e ainda é crescente. A polpa amarelo-ouro também já virou recheio de tapioca, ingrediente de pizza e começa a frequentar receitas mais sofisticadas.

Além de assegurar o "carimbo" de comida típica ao **X-caboquinho**, as lâminas de tucumã garantem aos consumidores uma boa dose de **vitamina A**, excelente antioxidante e fortalecedora do sistema imunológico. E proporcionam renda extra a ribeirinhos e extrativistas, que coletam os frutos em palmeirais naturais. O tucumanzeiro do Amazonas é da espécie *Astrocarium aculeatum*, chega a 15 metros de altura e tem o caule inteiramente recoberto por espinhos. Os **coquinhos** são maiores do que os tucumãs de Belém, da espécie *Astrocaryum vulgare*.

Blog Bioconecta

A jornalista **Liana John** apresenta a biodiversidade do nosso cotidiano. Não se trata de uma promessa para um futuro distante. Mas a riqueza de espécies já convertidas em alimentos, cosméticos, corantes, música, tecnologias ou inspiração. Um bem comum que podemos proteger com nossas opções de consumo.

Editorias

- Alimentação
- Amazônia
- Bichos
- Cidades
- Cultura
- Direitos Humanos
- Educação
- Energia
- Entrevistas
- Meio Ambiente
- Moda
- Mudanças Climáticas
- Mulheres
- Notícias
- Povos Indígenas
- Resíduos
- Saúde

Assine o feed





Uma das dificuldades na comercialização é cortar as lâminas do coquinho, cujo diâmetro médio é de cinco centímetros. Nas feiras livres e mercados, os vendedores descascam os frutos e separam a polpa dos caroços ali, na hora, para o consumidor levar o produto fresco e pronto para usar. Nos restaurantes e lanchonetes, o

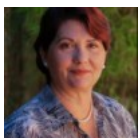
trabalho fica para os cozinheiros e chapeiros.

Outra dificuldade é a alta perecibilidade das lâminas cortadas: elas só resistem cinco dias na geladeira. Pensando nisso, o biólogo e doutor em Ciência dos Alimentos, *Alisson dos Reis Canto*, estudou um processo de industrialização da polpa do tucumã para uso culinário. Em sua tese de doutorado na *Universidade Estadual de Campinas (Unicamp)*, fruto de uma parceria com o *Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia (INPA)* e a *Universidade Federal do Amazonas (UFAM)*, ele demonstrou a viabilidade de produzir conservas de lâminas de tucumã em agroindústrias de pequeno porte, em cooperativas extrativistas ou centros comunitários. Após tratamento térmico e acidificação, as polpas são conservadas em uma solução com sal e açúcar, em vidros, dispensando refrigeração, mesmo com as altas temperaturas amazônicas.

Canto realizou testes sensoriais para avaliar o sabor, mantido o mais próximo possível da polpa *in natura*. Também guardou as conservas por 300 dias e comprovou sua estabilidade, tanto em ambiente com luz como sem luz (ao abrigo da luz). O processo de industrialização é barato, relativamente simples e permitiria aos extrativistas abastecer o mercado inclusive durante os meses de entressafra, de setembro a dezembro. Com a possibilidade de industrialização, a tendência também seria de aumentarem os plantios comerciais, hoje insuficientes para acompanhar o crescimento da demanda. Turistas e residentes teriam X-caboquinho durante o ano todo e haveria mais matéria-prima para novas experiências culinárias com esse peculiar sabor manauara.



Fotos: *Ingrid Anne/Fundação Cultural de Manaus (X-caboquinho)* e *Liana John (coquinho e árvore)*



Liana John

Jornalista ambiental há mais de 30 anos, escreve sobre clima, ecossistemas, fauna e flora, recursos naturais e sustentabilidade para os principais jornais e revistas do país. Já recebeu diversos prêmios, entre eles, o Embrapa de Reportagem 2015 e o Reportagem sobre a Mata Atlântica 2013, ambos por matérias publicadas na National Geographic Brasil.

3 comentários em “Com tucumã em conserva não faltaria X-caboquinho nem na entressafra”



Alisson dos Reis Canto

6 de março de 2017 em 2:23 AM

Magazine Luiza

Corra Até Uma Loja E Apr
Corra Pra Loja Magazine Lu
Aproveite As Ofertas.

Store info

Di

Receba novidades por e-mail

Digite seu endereço de e-mail para assinar o
Conexão Planeta e receber notificações de
novas publicações por e-mail.

Endereço de e-mail

Clique para concluir

Magazine Luiza

Dia Das Mães Nas Lojas M
Corra Pra Loja Magazine Lu
Aproveite As Ofertas.

Store info

Di

Mais lidos

Vídeo mostra porcos sufocados e
agonizando com gás carbônico em
abatedouro da JBS na Inglaterra

Guerras do Brasil.Doc: série de
documentários ajuda a entender a história
do país e será exibida na Netflix

Goiabeira, a amiga íntima das mulheres

Paleontólogos descobrem que maior
tubarão que já existiu no planeta conseguia
comer uma presa do tamanho de uma orca

Cobra raríssima é encontrada por
pesquisadores em expedição por reserva no
Cerrado

Magazine Luiza

Lojas Magazine Luiza
Corra Pra Loja Magazine Lu
Aproveite As Ofertas.

Store info

Di

🔗 Permalink

Cara Liana John,

primeiramente gostaria de agradecer a divulgação do tucumã-do-amazonas e da minha tese de doutorado. A matéria está muito bem escrita e de forma que reflete claramente o cenário do mercado deste fruto, o qual é tão emblemático para população de Manaus. Porém, gostaria de fazer algumas ressalvas, sendo que:

- 1- Você poderia mudar a frase: "Pensando nisso, o biólogo com especialização em Ciência dos Alimentos, Alisson dos Reis Canto..." para: "Pensando nisso, o biólogo com doutorado em Ciência dos Alimentos, Alisson dos Reis Canto...".
- 2- A frase: "Depois de aberta, a conserva ainda pode durar 20 dias em geladeira.". Isso não foi estudado durante a tese, então, para evitar problemas e melhor retirar.
- 3- Na frase: "Também guardou as conservas por 300 dias e comprovou sua estabilidade, desde que os frascos sejam mantidos ao abrigo da luz.". Na verdade ela manteve-se estável por 300 dias, tanto em ambiente com luz como sem luz (ao abrigo da luz).

Por favor, peço que assim que possível faça as alterações solicitadas, e novamente, gostaria de agradecer e registrar o quão importante é a divulgação desde trabalho. Alias, cheguei até a essa matéria, pois um amigo viu e me mandou o link para parabenizar.

Agradeço desde já.

Att,

Alisson Reis

↩ Resposta



Liana John Autor do post
 6 de março de 2017 em 12:00 PM
 Permalink

Prezado Alisson Reis

Correções feitas! Obrigada pelo seu retorno!
Ficamos felizes em divulgar um trabalho tão interessante, que pode ser tão útil aos extrativistas e ribeirinhos do Amazonas.
Abraços
Liana John

↩ Resposta



mandalay
 20 de janeiro de 2018 em 12:43 AM
 Permalink

Olá, será que seria possível fazer essa conversa em casa? Amo tucumã e sofro quando não tem.

↩ Resposta

Digite seu comentário aqui...

Siga no Facebook



Siga no Twitter

Tweets de @conexaoplaneta

Conexão Planeta
@conexaoplaneta · 24 min

MP do #Pará arquiva inquérito contra Pro
🤔🤔 Lembra da perseguição à #ONG e i
atuavam contra #incêndios em #AlterDoC
examinando 8 mil documentos, o MP con
nas contas da ONG: buff.ly/3nxMQPE

💬 ❤️ 1

Veja mais no Twi

São Paulo para Vitória Da Conquista

Voe de São Paulo a Vitória Da Conquista por R\$ 36...

A partir de R\$361

Comprar

← Europa vai eleger a "Tree of the Year" para celebrar seus patrimônios naturais e culturais

👍 Você pode gostar também



Arthur Lira é criticado em projeções públicas por facilitar a destruição do meio ambiente e dos povos indígenas

📅 13 de agosto de 2021



Era uma vez o mundo fantástico dos livros...

📅 18 de abril de 2016



Filhotes abandonados participam de ensaio fotográfico para estimular adoção de animais no Natal

📅 25 de dezembro de 2019

Posts recentes

Cães com demência apresentam perturbações no sono similares a de humanos 9 de maio de 2023

Paí, mãe e filho morrem no tiroteio no Texas: poucas horas depois, mais de US\$ 1 milhão já foi doado para único sobrevivente 9 de maio de 2023

Novo gênero de borboleta descoberto na Amazônia leva nome de vilão do "Senhor dos Anéis" 8 de maio de 2023

Desmatamento bate recorde no Cerrado e cai na Amazônia Legal, revela Inpe 8 de maio de 2023

Páginas

[POLÍTICA DE PRIVACIDADE](#)

[Sobre](#)

[Quem Somos](#)

[Nosso logo](#)

[Editorias](#)

[Blogs](#)

[Parceiros Rascunho](#)

[Contato](#)

Arquivos

Selecionar ▾

Pesquisa

Pesquisar

