



Bioconecta

## Vai um suco de jerivá aí?

📅 9 de setembro de 2016 👤 Liana John



Das muitas **palmeiras** brasileiras, uma pode ser considerada a preferida das crianças e dos bichos em toda a região da **Mata Atlântica**, tanto onde ainda existe floresta fechada, mata ciliar ou mata secundária como nas terras ocupadas por gente. A maioria dos adultos nem presta muita atenção aos cachos fartos, mas ainda existem por aí muitos pequenos consumidores dos seus coquinhos de polpa pegajosa, cor amarelo-ouro e sabor adocicado.

O nome mais comum é **jerivá** (*Syagrus romanzoffiana*), derivado do tupi *jaribá* ou *yaribá*, cujo significado é o fruto em cacho, que cai à toa. Tem razão de ser, pois essa palmeira produz durante o ano inteiro, em cachos de 10 quilos, em média, ou algo em torno de 1.400 coquinhos, cada um com 2 a 3 centímetros!

A espécie ocorre com maior frequência na região litorânea, do Espírito Santo ao Rio Grande do Sul. O porte é médio, uns 15 metros de altura, mas pode chegar ao dobro no meio da mata fechada. Na natureza, é semeada pelas muitas aves e vários mamíferos que dela se alimentam: araçaris, periquitos, maracanãs, saíras, sanhaços, tucanos ou caxinguelês, cotias e até cachorros-do-mato, conforme indica outro de seus vários nomes comuns: coquinho-de-cachorro.

Entre os homens, até recentemente, apenas algumas **etnias indígenas** (guaranis, sobretudo) se preocupavam em semear jerivás. Mas isso está mudando em *Mairiporã*, nas vizinhanças da capital paulista. Ali, o produtor *Arnaldo Teles de Ataíde* e a bióloga *Roseli Madeira*, do *Parque Jussara*, promovem o adensamento de palmeiras jerivá em sua propriedade e compram

os coquinhos dos vizinhos para a produção de **polpas**, com o objetivo de revender a fabricantes de **sorvetes** e **iogurtes**, além de produzir **sucos** com a adição de limão, abacaxi ou maracujá.

Em geral, o coqueiro jervá escapa aos **desmatamentos** porque o caule é cheio de fibras, difícil de serrar. Então ainda há uma boa população dessas palmeiras nas roças. Encontrar um uso para os coquinhos é uma alternativa de renda extra e reforça o time dos defensores dos **sistemas agroflorestais**, mais adequados para terrenos acidentados como os de Mairiporã e da Serra do Mar, onde não faltam jervás nativos.

“A produção de coquinhos é muito grande e os produtores que ficavam incomodados com a sujeira ficaram animados com a ideia de vender”, conta Roseli. “Eles não precisam nem colher: vamos até as propriedades com uma equipe, subimos em escadas e cortamos os cachos maduros, que são amparados em uma lona, para não machucar os frutos”. A capacidade para atender o mercado é de 3 a 4 toneladas de polpa por mês e, se houver demanda, pode subir rapidamente para 20 toneladas mensais.

“Estamos providenciando o registro junto ao Ministério da Agricultura e também começamos a construir uma cozinha industrial para atender às exigências da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária)”, prossegue Roseli. “Fizemos testes de viabilidade e levamos para indústrias de sorvetes, que se interessaram”.

O jervá é rico em Omega 3, 6 e 9 e tem muita vitamina A, entre 4 e 7 vezes mais do que o buriti, que é usado na merenda escolar para reduzir a carência de carotenoides. A composição da polpa foi estudada por *Flora Goudel*, em seu mestrado em Ciências Agrárias junto à Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). A pesquisadora concluiu que “a bebida de jervá se destaca pelo alto teor de carboidratos totais e pelo perfil de ácidos graxos rico em óleos mono e poliinsaturados, além do elevado conteúdo de carotenóides e fibras solúveis, podendo ser uma fonte destes nutrientes, se incluída na dieta”.

Outro grupo de pesquisa interessado no jervá é o do Laboratório de Mecanização Agrícola da Universidade Estadual de Ponta Grossa (*Lama/UEPG*), no Paraná. De acordo com o engenheiro agrícola *Pedro Henrique Weirich Neto*, os coquinhos de jervá podem ser despulpados facilmente em máquinas semelhantes a grandes liquidificadores, após imersão por uma hora em água quente.

Já o uso do óleo retirado das amêndoas depende do desenvolvimento de equipamentos mais resistentes porque a casca é muito dura. A equipe do Lama/UEPG agora trabalha nisso. “O óleo poderia ser usado nas indústrias alimentícia, cosmética e na fabricação de **biocombustíveis**”, diz Weirich Neto. Segundo ele, o óleo de jervá tem potencial para substituir o de soja na cozinha, liberando um pouco mais do grão para a produção de biocombustíveis.

Roseli Madeira também acredita na utilização de outros subprodutos do jervá na indústria cosmética e na impermeabilização de revestimentos, móveis e de artefatos feitos de bambu. Agora só falta tornar conhecidas do público consumidor essas novas matérias primas da nossa **biodiversidade**.

Foto: Liana John



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.

Compartilhe isso:



Eduardo Srur espalha carrinhos de supermercado gigantes pelas ruas de São Paulo, para questionar consumo

👍 Você pode gostar também



Expedição fotográfica à Reserva de Mamirauá, na Amazônia, apoia projeto de conservação. Vamos?

📅 24 de julho de 2016



Pesquisadores criam grupo (e crowdfunding) para fazer análise voluntária do impacto da lama tóxica no Rio Doce

📅 16 de novembro de 2015



Austrália vence nova batalha pela proteção da Grande Barreira de Corais

📅 19 de novembro de 2015

Deixe uma resposta

Insira seu comentário aqui...



## 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

---

[Notícias](#)  
[Alimentação](#)  
[Bichos](#)  
[Cidades](#)  
[Direitos Humanos](#)  
[Educação](#)  
[Energia](#)  
[Entrevistas](#)  
[Meio Ambiente](#)  
[Mudanças Climáticas](#)  
[Resíduos](#)  
[Saúde](#)

## Assine o feed

---



## 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.

[Clique para concluir](#)



**Conexão Planeta**  
21.620 curtidas

[Curtir Página](#) [Compartilhar](#)

Seja o primeiro de seus amigos a curtir isso.



## Siga no Twitter

---

Meus Tuítes

## As notícias mais acessadas

---

Contemplação: uma necessidade profunda da alma

Por mais natureza e menos espaços artificiais para as crianças!

A história de uma rede municipal de ensino que se propôs a 'desemparedar' suas crianças

A importância do andar descalço

Chapada dos Guimarães abriga primeiro Santuário de Elefantes da América Latina

## Arquivos

---

setembro 2016

agosto 2016

julho 2016

junho 2016

maio 2016

abril 2016

março 2016

fevereiro 2016

janeiro 2016

dezembro 2015

novembro 2015

outubro 2015

setembro 2015

agosto 2015

julho 2015

junho 2015

## Tópicos recentes

---



Para quem é "à toa" 19 de setembro de 2016

França proíbe venda de copos, pratos e talheres de plástico 19 de setembro de 2016

Morte do ator Domingos Montagner expõe impactos das usinas hidrelétricas no Brasil 18 de setembro de 2016

Cachorros preferem carinho à comida, revela estudo da Universidade de Atlanta 16 de setembro de 2016

## Páginas

Sobre

Quem Somos

Nosso logo

Editorias

Blogs

Apoios

Contato

## Arquivos

setembro 2016

agosto 2016

julho 2016

junho 2016

maio 2016

abril 2016

março 2016

fevereiro 2016

janeiro 2016

dezembro 2015

novembro 2015

outubro 2015

setembro 2015

agosto 2015

julho 2015

junho 2015

## Pesquisa



