

BURITI: UM FRUTO DO CERRADO CONSIDERADO UMA PLANTA DE USO  
MÚLTIPLOBURITI : A SAVANNA LIKE VEGETATION FRUIT CONSIDERED A MULTIPLE  
USAGE PLANT.Débora Alvara Vieira <sup>1</sup>Luciana Rodrigues Facó <sup>1</sup>Adriana Cecy <sup>2</sup>

Resumo: O objetivo desta pesquisa bibliográfica foi rever na literatura o conhecimento atual sobre a ação funcional, nutricional, artesanal e ambiental do buriti (*Mauritia flexuosa* – *Arecaceae*). Trata-se de um estudo exploratório que utilizou como procedimento técnico a pesquisa bibliográfica. Foi elaborado a partir de material científico já publicado, constituído principalmente de teses, dissertações, livros, artigos de periódicos científicos, anais de congressos científicos, com material disponibilizado pela Embrapa – Cenargen, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e também na Internet nas bases de dados, respeitando os limites temporais entre 2000 e 2010. O buriti é uma espécie de grande importância para o país, destacando-se por apresentar uma multiplicidade de usos e excelente valor nutricional. Verificou-se a necessidade de sensibilizar as autoridades governamentais para incluir esta fonte natural de pró-vitamina A nos programas de alimentação focados na redução de hipovitaminose A.

Palavras-chave: Buriti, *Mauritia flexuosa*, *Arecaceae*, Palmeiras.

---

Abstract: The bibliography research's goal in this study was to review in literature the current knowledge of the buriti's (*Mauritia flexuosa* – *Arecaceae*) functional, nutritional, crafting, and environmental actions. Our exploratory study has used bibliographical research as its technical procedure. This study has been elaborated from scientifically published material, specially theses, dissertations, books, scientific periodicals, articles, scientific congress annals, material provided by Embrapa-Cenargen, the Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply, and also from the Internet data-base from 2000 to 2010. The buriti is an important species for Brazil; it is an outstanding species since it presents multiple uses and excellent nutritional value. It was

---

<sup>1</sup> Acadêmicas do 8º semestre do Curso de Graduação em Farmácia, Centro Universitário UNIEURO. E-mail: [debby\\_vieira@hotmail.com](mailto:debby_vieira@hotmail.com); [facoluciana@gmail.com](mailto:facoluciana@gmail.com).

<sup>2</sup> Docente do curso de graduação em Farmácia, Centro Universitário Unieuro. Mestre em Ciências Biológicas na área de Botânica, UFPR. E-mail: [adricecy@hotmail.com](mailto:adricecy@hotmail.com)

necessary to sensitize governmental authorities so that this natural source of pro-vitamin A would be included in nourishing programs which focus a decrease of the hipovitamin A.

Key words - Buriti, *Mauritia flexuosa*, *Arecaceae*, Palm.

## 1 INTRODUÇÃO

A palmeira buriti foi muito importante para as tribos indígenas da América do Sul, considerada o sustento desses povos, que dela obtinha madeira, palha, óleo e fibras. Os frutos do buriti foram de fundamental importância na dieta dessas populações, devido, principalmente à grande quantidade de vitamina contida em sua polpa (SILVA *et al.*, 2010)

Em tupi-guarani, buriti quer dizer, *dembyriti* – palmeira que emite líquido, nome que sofreu modificações até chegar ao atual termo buriti, que é extremamente comum em todo Brasil, incluindo nomes de ruas, praças, bairros, vilas, fazendas e cidades. Há ainda quem o conheça por miriti, coqueiro buriti, carandaguaçu, carandaí-guaçu, muriti, moriti, boriti, palmeira-buriti, palmeira- dos- brejos, meriti, hariti, meriti, ita, seta e merichi, moreti, palma real, aguaje, carandaí-guazu, ideuí e canaguçu. O Palácio do Governador que é chamado de “Palácio Buriti” está localizada a sua frente, onde, atualmente, há o único exemplar de buriti ornamental do Brasil (MARRA, 1984; LÉVI-S-TRAUSS, 1987; LORENZI, 2008).



Figura 1 – Palácio do Buriti

Fonte: [http://3.bp.blogspot.com/\\_CXIUGo8SGcA/1600-h/palacio+do+buriti+2.jpg](http://3.bp.blogspot.com/_CXIUGo8SGcA/1600-h/palacio+do+buriti+2.jpg)

Desde o descobrimento do Brasil até a década de 70, o buriti pairava majestoso pelas veredas e buritizais do cerrado, sendo explorado de forma sustentável pelos índios e sertanejos, que o denominavam “Árvore da Vida”. Porém a partir desta época, grandes áreas do cerrado e da Amazônia foram consideradas áreas potenciais para expansão da fronteira agrícola brasileira, com vista a atender à demanda crescente por alimentos e matérias-primas vegetais para as indústrias siderúrgicas (RESCK *et al.*, 2007 *apud* SILVA *et al.*, 2010).

O buriti possui um crescimento lento, é uma palmeira de tronco único e apresenta dificuldades para a reprodução vegetativa, pois demanda grande quantidade de água para seu desenvolvimento satisfatório conforme figura 2. Para ser cultivada em lavouras esta espécie apresenta grandes limitações, devendo ser incentivadas e aprimoradas as técnicas de manejo sustentável, pois as áreas de ocorrência de buriti são consideradas Áreas de Proteção Permanente (APP), que é um local onde devem ser mantidas todas as florestas e demais formas de vegetação natural, não devendo ser modificadas para outros tipos de ocupação (SILVA *et al.*, 2010).



Figura 2: Buritizal

Fonte: [http://www.jardimdasideias.com.br/upload/library/0\\_Mauritia\\_flexuosa\\_-\\_buriti.jpg](http://www.jardimdasideias.com.br/upload/library/0_Mauritia_flexuosa_-_buriti.jpg)

As palmeiras estão incluídas em uma das maiores famílias de plantas do mundo: *Arecaceae*. Essa família tem aproximadamente 183 gêneros e 3000 espécies. Na América do Sul existem 50 gêneros e 437 espécies. No Brasil, ainda são escassas as coleções e estudos em populações nativas (DRANSFIELD, 1999 *apud* SILVA *et al.*, 2010).

A grande diversidade de espécies existente no Brasil é proveniente de um processo histórico de expansão do ecossistema resultante de mudanças climáticas do passado. Estima-se que cerca de 10% de toda biota terrestre encontra-se no Brasil. Por esse motivo, é considerado o país com a maior biodiversidade do mundo (MITTERMEIER *et al.*, 1997 *apud* MACHADO, 1997). Apesar dessa potencialidade, essa diversidade vem sendo estudada de forma escassa e explorada irracionalmente (MANHÃES, 2007).

O fruto possui diversas finalidades, sendo utilizado desde a polpa até as sementes. A polpa do buriti é usada para a produção de sorvetes, doces, cremes, geléias, licores e vitaminas conforme figura 3. Também é utilizada para a extração de um óleo comestível, que possui elevados teores de vitaminas A. As folhas mais novas servem para produzir peças artesanais e utilidades, principalmente nas regiões Norte e Nordeste do Brasil, como leques, abanos, esteiras, redes, chapéus, peneiras, cestos, vassouras e cordas. O óleo do buriti atua como potencializador da proteção solar e como fonte de carotenóides (previne doenças cardiovasculares), pró-vitamina A e vitamina E (tocoferóis), antioxidantes naturais em produtos cosméticos, capilares e farmacêuticos. Além de ser uma grande fonte de ferro, cálcio, óleo e de fibras, considerado assim, um alimento funcional (SILVA *et al.*, 2010; LEAL, 2005).



Figura 3: Doce de Buriti

Fonte: [http://1.bp.blogspot.com/\\_3NDvKuKewJQ/SzzcI-ETtpI/AAAAAAAAAA4/kL7RKxoikk0/s1600-h/Imag006.jpg](http://1.bp.blogspot.com/_3NDvKuKewJQ/SzzcI-ETtpI/AAAAAAAAAA4/kL7RKxoikk0/s1600-h/Imag006.jpg)

Devido ao seu elevado potencial de uso como alimento funcional, cosmético, farmacêutico, biocombustível, uso em nanotecnologia e artesanato, a demanda por matéria-prima derivada do buriti deverá ser bastante incrementada (SILVA *et al.*, 2010).

## 2 METODOLOGIA

Trata-se de um estudo exploratório onde foi utilizado como procedimento técnico a pesquisa bibliográfica. Foi elaborado a partir de material científico já publicado, constituído principalmente de teses, dissertações, livros, artigos de periódicos científicos, anais de congressos científicos e atualmente com material disponibilizado pela Embrapa – Cenargen conforme figura 4, pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e na Internet nas seguintes bases de dados: [www.scielo.br](http://www.scielo.br), <http://acessolivre.capes.gov.br>, <http://bvsalud.org>, <http://scholar.google.com.br>, respeitando os limites temporais entre 2000 e 2010. Para a busca na base de dados foram utilizadas as seguintes palavras-chave: Buriti, *Mauritia flexuosa* L., Arecaceae, Palmeiras, Veredas.



Figura 4: Embrapa

Fonte: [http://www.impactotour.com.br/pi/admin/uploads/ex\\_canal\\_87\\_Embrapa.jpg](http://www.impactotour.com.br/pi/admin/uploads/ex_canal_87_Embrapa.jpg)

## 3 REVISÃO DA LITERATURA

3.1. Descrição Botânica de *Mauritia flexuosa*

<p><u>Categoria Taxonômica</u></p> <p>Reino: <i>Plantae</i></p> <p>Divisão: <i>Magnoliophyta</i></p> <p>Classe: <i>Liliopsida</i></p> <p>Ordem: <i>Arecales</i></p> <p>Família: <i>Arecaceae</i></p> <p>Gênero: <i>Mauritia</i></p> <p>Espécie: <i>M. flexuosa</i></p>	 <p>Figura 5: Palmeira de Buriti</p> <p>Fonte: <a href="http://www.terrastock.com.br/images/full/A0598.jpg">http://www.terrastock.com.br/images/full/A0598.jpg</a></p>
--	---

A *Mauritia flexuosa* é uma planta dióica, armada com pequenos acúleos nos folíolos. A estipe é solitária, robusta e ereta podendo atingir 30 m de altura. As folhas podem atingir 7m de comprimento e são costopalmadas conforme figura 6. O pecíolo tem até 3m de comprimento. Apresenta numerosas brácteas pedunculares tubulares com até 12cm de comprimento envolvendo todo o pedúnculo. A inflorescência é interfoliar, ramificada em primeira ordem (27 – 35 ramificações), com 2,5 – 4 m de comprimento conforme figura 7. O pedúnculo tem cerca de 30 cm de comprimento. O número de ráquias estaminadas varia entre 47-56; as flores estaminadas são amarelas ou alaranjadas, naviculares a fusiformes, assimétricas e sésseis medindo 0,8 – 1,2 cm de comprimento e 0,4 – 0,6 cm de largura; as sépalas são unidas formando um tubo com três lóbulos no ápice; apresenta 3 pétalas lanceoladas; possui 6 estames unidos na base, três longos e três curtos; os filetes são espessos e curtos; as anteras são alongadas, basifixas com deiscên-

cia lateral; pistilódio é diminuto ou ausente. O número de ráquulas pistiladas varia entre 45 – 47, sustentando 3 – 8 flores pistiladas, solitária e aos pares; as flores pistiladas são creme amareladas, naviculares, assimétricas, sésseis; as sépalas são unidas formando um tubo com três lóbulos apicais distintos; as pétalas são unidas na base, lanceoladas, margem inteira, ápice acuminado e espesso; apresenta 3 estigmas. (MARTINS; FILGUEIRAS, 2006; LEAL, 2005, grifo do autor).



Figura 6 – Folha da Palmeira de Buriti

Fonte:[http://www.google.com.br/imgres?imgurl=http://farm4.static.flickr.com/3402/3190249822\\_cc9f81b4d9.jpg%3Fv%3D0&imgrefurl](http://www.google.com.br/imgres?imgurl=http://farm4.static.flickr.com/3402/3190249822_cc9f81b4d9.jpg%3Fv%3D0&imgrefurl)



Figura 7: Inflorescência interfoliar do buriti

Fonte:[http://www.inpa.gov.br/labpalm/img/fotos/Mauritia\\_flexuosa-inflorescencia\\_masc-Santa\\_Helena-Venezuela.gif](http://www.inpa.gov.br/labpalm/img/fotos/Mauritia_flexuosa-inflorescencia_masc-Santa_Helena-Venezuela.gif)

Os frutos são marrom-avermelhados, oblongo-globosos, medindo cerca de 4 a 5 cm de comprimento; o epicarpo é formado por escamas sobrepostas, o mesocarpo é carnoso e alaranjado; o endocarpo não é diferenciado; apresenta uma semente escura globóide com até 2 cm de diâmetro conforme figura 8 (MARTINS; FILGUEIRAS, 2006; LEAL, 2005, grifo do autor). A composição centesimal do buriti consiste em 40% de caroço, 30% de casca da polpa, 20% de envoltório celulósico e 10% de polpa (MANHÃES, 2007).



Figura 8 – Fruto do Buriti

Fonte: <http://www.viladoartesaio.com.br/blog/wp-content/uploads/2008/09/buriti.jpg>

Na região do cerrado, o buriti floresce nos meses de março a maio, mas apresenta frutos quase todo o ano. No Distrito Federal estão maduros no final de julho (MARTINS, 2000 *apud* SILVA *et al.*, 2010). A maturação dos frutos pode ser bem heterogênea em um mesmo buritizal variando de 7 a 11 meses. Em geral, a germinação é lenta variando de 3 a 9 meses (SOUZA, 1996; CYMERYS, 2005; LORENZI, 2004 *apud* SILVA *et al.*, 2010).

A folha nova da planta que ainda não se abriu corresponde ao “olho do buriti”. Baseado em estudos da planta, recomenda-se que não se deve colher dois “olhos” seguidos de um mesmo pé de buriti. Se houver algum talo cortado proveniente do último olho, não se deve realizar a colheita. Se houver talo e não tiver outra folha mais nova que este talo, significa que ainda não houve tempo de a planta recompor-se. Uma planta apresenta em média três “olhos” por ano. Para a colheita sustentável recomenda-se a coleta de apenas um “olho” a cada 8 meses em uma mesma

planta. É fundamental que a coleta respeite a capacidade de reposição da planta em seu ambiente natural. O IBAMA é o organismo nacional que controla a exploração sustentável desses recursos (PALLET, 2002 *apud* SILVA *et al.*, 2010).

O buriti (*Mauritia flexuosa* L.) é uma palmeira da família *Arecaceae*, típica de veredas do Brasil Central e outros sistemas lacustres Sul – Americanos (SILVA, 2009). No Brasil, está mais precisamente em regiões brejosas ou permanentemente inundadas da Amazônia conforme figura 9. É particularmente freqüente em regiões baixas e úmidas de áreas dos cerrados ocorrendo em agrupamentos quase homogêneos, conhecidos como Veredas de Buritizais (LEAL, 2005). Essa palmeira arbórea, exuberante, está amplamente distribuída na América do Sul, especialmente na região amazônica da Colômbia, Venezuela, Guianas, Trinidad e Tobago, Equador, Peru, Bolívia e Brasil, onde tem sido considerada uma palmeira abundante no país (VILLACHICA *et al.*, 1994). No Brasil, ocorre nos estados do Pará, Amazonas, Amapá, Rondônia, Goiás, Distrito Federal, Bahia, Minas Gerais, Mato Grosso, Ceará e Maranhão (LORENZI, 1992 *apud* MANHÃES, 2007).



Figura 9: Vereda com Buriti

Fonte: [http://www.inpa.gov.br/labpalm/img/fotos/Mauritia\\_flexuosa11-Roraima-RR\\_copia.gif](http://www.inpa.gov.br/labpalm/img/fotos/Mauritia_flexuosa11-Roraima-RR_copia.gif)

Segundo Villachica *et al.* (1994) a região da Amazônia Peruana é o centro de diversidade dessa espécie, onde podem ser encontrados três tipos de frutos diferentes em relação à cor da polpa e à espessura do mesocarpo. Os frutos com polpa avermelhada e sabor mais agradável são de-

nominadas “shambo”, os de polpa amarela, de “ponguete”, e os ecotipos com mesocarpo espesso são denominados “aguaje carnosos” (VILLACHICA *et al.*, 1994).

O cerrado apresenta diversas espécies nativas que possuem elevado valor nutritivo, além de oferecerem cores, sabores e aromas peculiares intensos que ainda são pouco explorados comercialmente. O buriti e outros frutos nativos como o tucumã, o dendê, a macaúba e a pupunha destacam-se pela presença de pró-vitamina A (AGOSTINI-COSTA; VIEIRA, 2004).

### 3.2. Utilização

O buriti faz parte da vida e da dieta de muitos grupos indígenas, de muitas comunidades rurais do Cerrado e da Amazônia (HENDERSON, 1995 *apud* SILVA *et al.*, 2010). Tanto para o homem como para as indústrias o buriti fornece variados produtos. Mesmo dominando as técnicas de exploração da mandioca, os índios fabricavam um tipo de pão a partir do miolo do tronco do buriti. Este tipo de fécula era muito utilizado na sua alimentação (CORREA, 1994 *apud* SILVA *et al.*, 2010).

A polpa é utilizada para a produção de sorvetes, doces, cremes, geléias, licores e vitaminas. Também é utilizada para a extração de um óleo comestível, que possui elevados teores de vitaminas A e C. As folhas mais novas servem para produzir peças artesanais e utilidades, principalmente nas regiões Norte e Nordeste do Brasil, como leques, abanos, esteiras, redes, chapéus, pe-neiras, cestos, vassouras e cordas (LEAL, 2005).

O fruto do buritizeiro, sobre o qual se dispõe de poucos dados na literatura, possui inúmeras propriedades funcionais que merecem ser estudadas de forma detalhada. Destaca-se pela presença de elevados teores de betacaroteno e ácido oléico. A região Amazônica possui enorme biodiversidade vegetal logo, suas espécies precisam ser estudadas, pois acredita-se que são fontes potenciais de inúmeras propriedades funcionais e medicinais (MANHÃES, 2007). A frutificação do buritizeiro ocorre em maior escala no segundo semestre do ano na maioria das regiões. Cada palmeira possui uma produção média de 200 kg de fruto por ano sendo possível extrair desses, 20 kg de óleo (FREITAS *et al.*, 1996 *apud* CAVALIERO; SILVA, 2003).

O fruto do buriti possui uma semente ovóide de consistência dura, que é utilizada para a fabricação de botões, artesanato e semijóias conforme figura 10. Desta amêndoa, pode se extrair um óleo carburante que ainda tem sido pouco utilizado. A semente também é comestível e depois

de torrada é utilizada  
*apud* SILVA *et al*



(CORREA, 1984

Figura 10: Semente do fruto do buriti

Fonte: [http://produto.mercadolivre.com.br/MLB-141813992-sementes-pre-germinadas-de-palmeira-buriti-frete-gratis-\\_JM](http://produto.mercadolivre.com.br/MLB-141813992-sementes-pre-germinadas-de-palmeira-buriti-frete-gratis-_JM)

As folhas maduras são usadas na cobertura de ranchos e casas, enquanto as folhas novas, denominadas “olho” ou “pau”, são usadas para fazer cestos, cintos, sandálias, bolsas, chapéus, redes, etc. (MENDONÇA, 2006). As folhas novas são usadas para fazer cestos, cintos, sandálias, bolsas, chapéus, redes, etc. (MENDONÇA, 2006). No passado, os índios Tupinambás ferviam as folhas para fazer sal. (CYMERIS *et al*

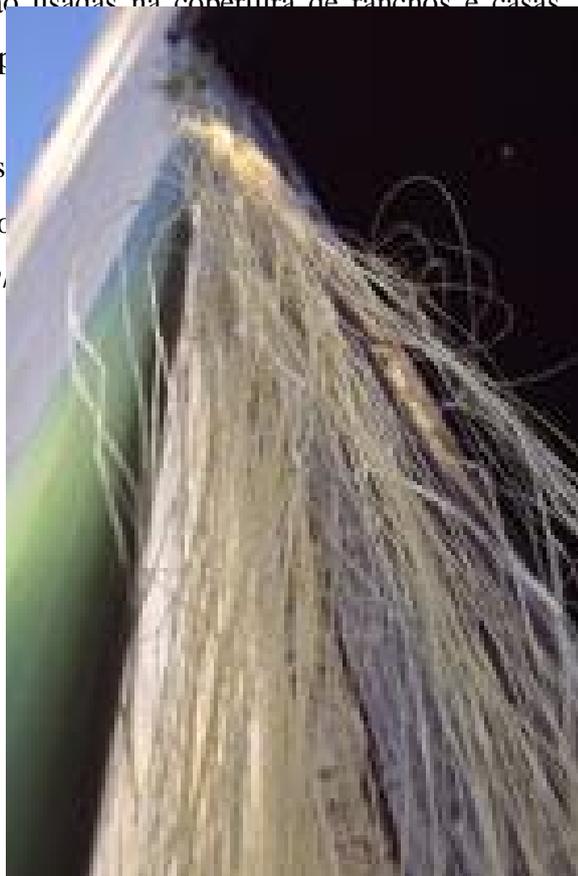


Figura 11: “Olho do buriti”

Fonte: <http://www.brasiloste.com.br/fotos/jalapao/buriti.jpg>

Figura 12: Capim dourado com fio da seda do buriti

Fonte: <http://www.ispn.org.br/arquivos/lara-campedelli-027.jpg>

O buriti tem grande importância no artesanato de materiais produzidos com capim dourado, pois sua seda é imprescindível na confecção dos mesmos, conforme figura 13.



Figura 13 – Artesanato com fio da seda do buriti

Fonte: <http://pe360graus.globo.com/obj/588/84991,507,80,0,0,507,380,0,0,0,0.jpg>

Os pecíolos (talo ou braço) podem ser usados de diferentes formas: quando inteiros, é possível construir canoas, camas, sofás, jiraus, porta e até paredes de casas; da epiderme dos

pecíolos fazem-se esteiras e cortinas; da parte interna e esponjosa do pecíolo é possível encontrar artesanatos esculpidos de forma artística, como vasos decorativos ou brinquedos, além de rolhas de garrafa e gaiola de peixe (MARTINS, 2010).

Devido a sua atividade, os troncos das palmeiras são utilizados para a construção de casas e no transporte de madeiras nos rios. Além disso, os troncos são utilizados para a fabricação de móveis. Na água, esses estipes desenvolvem os chamados cogumelos de água, que são comestíveis e utilizados para a fabricação de farinha comestível, usada para o controle de pragas.



Figura 14: Estipe da Palmeira do Buriti

Fonte:  
[www.google.com.-  
br/imgres?](http://www.google.com.br/imgres?)

[imgurl=http://upload.wikimedia.org/commons/a/a3/Tronco\\_Buriti.JPG](http://upload.wikimedia.org/commons/a/a3/Tronco_Buriti.JPG)

Da seiva das plantas, principalmente as masculinas, podem ser extraídos de 8 a 10 litros de uma substância açucarada contendo em torno de 93% de sacarose, usada para fabricação do “vinho de buriti”. Da inflorescência jovem pode-se extrair uma seiva doce que pode ser consumida *in natura* ou fermentada ou ainda ser servida para a obtenção de açúcar. Da parte terminal da planta, também pode-se aproveitar o palmito. Os teores de ácido oléico encontrado no óleo de buriti são superiores ao observados no azeite de oliva e soja, algo de grande importância para a saúde humana, por prevenir doenças cardiovasculares (VILLACHICA *et al.*, 1994).

O óleo extraído da polpa possui coloração alaranjada e apresenta características de sabor e aroma agradáveis conforme figura 15. Este óleo possui propriedade de absorção das radiações eletromagnéticas ultravioletas prejudiciais à pele humana, e tem sido industrializado e comercializado por empresas dos setores farmacêuticos e cosméticos (SHANLEY; MEDINA,

2005 *apud* SILVA *et al.*, 2010). No Brasil foi registrada a patente PI0303404-6 com o título de “óleo da polpa dos frutos de palmeiras do gênero de *Mauritia* como potencializador da proteção solar e como fonte de carotenóides (pró-vitamina A) e vitamina E (tocoferóis), antioxidantes naturais em produtos cosméticos, capilares e farmacêuticos”.



Figura 15: Óleo do Buriti

Fonte: [http://www.fcecosmetique.com.br/imprensa/imagens/19052009\\_144006.jpg](http://www.fcecosmetique.com.br/imprensa/imagens/19052009_144006.jpg)

Além disso, o óleo do buriti tem altíssimo teor de betacaroteno e faz desse fruto a maior fonte já estudada desse pigmento. Sua concentração de betacaroteno corresponde a 90% dos carotenóides presentes no óleo da polpa do fruto e seu teor supera em dez vezes a quantidade apresentado pelo óleo de palma (*Notalea cochenillifela*) que é uma fonte reconhecidamente rica (GODOY; RODRIGUEZ-AMAYA, 1994).

Dentre os benefícios apontados pela indústria de cosmético, o óleo de buriti aumenta a elasticidade e diminui o ressecamento da pele exposta a radiação solar, auxilia na regeneração dos lipídeos da camada córnea e aumenta o fator de proteção solar. É indicado para formulações cosméticas de produtos antienvhecimento de produtos solares e pós-solares, de fortalecedores capilares de produtos para cabelos tingidos e danificados, de sabonetes líquidos, em barra ou *shower gel*, cremes, loções e emulsões para a pele numa concentração de 1% a 5% do óleo (SILVA *et al.*, 2010).

O óleo da polpa de buriti apresenta elevado efeito plastificante (melhor que o glicerol) podendo ser usado com sucesso na formação de blendas de poliestireno e amido termoplástico para a fabricação de plástico parcialmente degradável (SCHLMMER, 2007). Pesquisas realizadas

em parceria com as Universidades de Brasília e do Pará indicam que o óleo de buriti adicionado ao poliestireno poderá ser usado na produção de óculos de sol, pára-brisas de automóveis e em substituição aos diodos emissores de luz eletrônicos (LED) usados nos aparelhos de TV, vídeos, computadores, DVDs, aparelhos eletrônicos, semáforos e lâmpadas, proporcionando um menor gasto de energia e maior capacidade de conversão de energia elétrica em energia luminosa (SIBINELLI, 2008 *apud* SILVA *et al.*, 2010).

A mistura de plástico com o óleo de buriti gerou um produto que absorve radiação solar, funciona como fotoprotetor e apresenta um período de degradação mais rápido que o polímero puro, podendo ser considerada uma importante tecnologia alternativa para a redução do lixo no planeta. Esta tecnologia foi patenteada com o título “Compostos fotoprotetores obtidos a partir do poliestireno e do polimetacrilato de metila, dopados com óleo de buriti” (SILVA *et al.*, 2010).

Presentes também nas matas de galeria, os buritis são indicadores ecológicos de água na superfície e de solos hidromórficos, saturados durante a maior parte do ano, inclusive com afloramento do lençol freático. Estes solos apresentam acidez elevada, altos teores de matéria orgânica, baixa fertilidade, impedimento à mecanização e baixa aptidão agrícola. São frequentemente associados com a existência de nascentes e cursos d’água na região do Cerrado (VILLACHICA *et al.*, 1994).

Segundo Santana *et al.* (2008) citam que os buritizais proporcionam altos benefícios por captura e manutenção de carbono, funcionando como seqüestradores de carbono. Estes autores sugerem o pagamento pelo serviço ambiental de carbono às comunidades das regiões dos buritizais como uma alternativa complementar de renda para os verdadeiros guardiões e gestores deste recurso genético vegetal.

O buriti é uma palmeira elegante e bastante ornamental, com grande potencial de uso em paisagismo, mas infelizmente, tem sido ignorada para esta finalidade, provavelmente, devido ao seu desenvolvimento inicial lento, à sua alta exigência hídrica e pela falta de mudas de tamanho adequado para o plantio em áreas públicas conforme figura 17. No viveiro I da NOVACAP em Brasília-DF; estão sendo preparadas mudas de três anos, com dois metros de altura para atender a essa demanda (SILVA *et al.*, 2010).



Figura 16: Vereda de Buritizais

Fonte: <http://www.google.com.br/imgres?imgurl=http://cheirosdaterra.hd1.com.br/imagens>

### 3.3. Composição e Valor Nutricional

O óleo de buriti é muito rico em ácido oléico (73,7%), um tipo de ácido graxo 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 g de polpa), superando a cenoura em 5 vezes (6,6 mg/100 g de polpa). No óleo de buriti a concentração é bem maior e atinge 118 miligramas/100 g de óleo. O buriti é uma boa fonte de Fe, Ca, K, Mg, Mn, Zn, Cu, Na e Se concluindo que a polpa *in natura* pode ser considerada um importante alimento funcional (SILVA *et al.*, 2010).

## 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As palmeiras são consideradas as plantas mais importantes para as populações indígenas na Amazônia. O buriti destaca-se por sua significativa oferta de produtos e importância ambiental. Mesmo ocorrendo em Áreas de Proteção Permanente, as veredas e buritizais estão sendo ameaçados devido à ocupação irracional desses ambientes. É frequente observar lavouras e queimadas bem próximas às veredas e buritizais tendo como consequência o assoreamento de cursos d'água e a morte de buritis, comprometendo as novas gerações da espécie (SILVA *et al.*,

2010). Os frutos tem importância ambiental por contribuir para a alimentação de várias aves e mamíferos (SPERA, 2001).

A conservação de populações de espécies nativas depende de uma política adequada de proteção ambiental, resgate e conservação dos recursos genéticos, e também do desenvolvimento de métodos adequados para a propagação das diferentes espécies de interesse, visando sua conservação e reflorestamento de áreas degradadas (RIBEIRO; SILVA, 1996 *apud* SILVA *et al.*, 2010).

A produção de buriti deverá continuar sendo feita com base no extrativismo, entretanto o seu plantio pode ser incentivado nas margens de lagos, represas e rios, valorizando o paisagismo e o potencial turístico de muitas regiões, além do repovoamento das áreas de veredas e buritizais. Por isso, estudo sobre a biologia da espécie devem ser implementados com vistas a subsidiar o manejo e uso sustentável dessa espécie (COSTA, MARTINS, SILVA *et al.*, 2010).

É preciso sensibilizar as empresas de alimentos que podem ampliar a exploração desta fruta nativa nos segmentos de sucos, refrigerantes, gelados, doces e alimentos funcionais, à semelhança do guaraná e do açaí. Obviamente, obedecendo a um programa de manejo sustentado das veredas e buritizais conforme figura 17.



Figura 17: O homem e o buriti

Fonte: <http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/buriti/imagens/buriti-13.jpg>

Apesar da potencialidade de fornecer substâncias nutracêuticas, toda essa diversidade ainda tem sido pouco explorada ou aproveitada de maneira racional devido à falta de estudo e pesquisas que precisam ser feitos para que sejam conhecidos os conteúdos orgânicos e minerais e que

servirão de base para direcionar a utilização. Pensando em uma finalidade mais nobre, o governo deveria ser estimulado a produzir uma suplementação de pró-vitamina A nas regiões com deficiência endêmica.

As novas descobertas para o uso da fibra, polpa e do óleo do buriti traduzem-se em grandes oportunidades para esta espécie que se destaca pela diversidade de subprodutos e identificação cultural. Apesar de ser uma palmeira abundante no país, consagrada por várias gerações, o buriti ainda é pouco explorado pela população brasileira, devido, principalmente, à falta de divulgação do seu valor alimentar. Os frutos das palmeiras tropicais são especialmente ricos em nutrientes. O buriti é uma palmeira cujo fruto apresenta propriedades singulares e potencial funcional ainda pouco divulgado, que merece destaque especial conforme figura 18. A polpa *in natura* apresenta os maiores teores de carotenóides pró-vitamina A do reino vegetal. Esta característica somada aos seus demais alimentos funcionais.



Figura 18: Fruto do Buriti

Fonte: <http://www.spabemestar.com.br/Frutas/buriti.jpg>

## REFERÊNCIAS

AGOSTINI-COSTA, T.; VIEIRA, R. F. Frutas Nativas do cerrado: qualidade nutricional e sabor peculiar. Embrapa Recursos genéticos e biotecnologia. Disponível em: <http://www.cenargen.embrapa.br/publica/trabalhos/am2004/arquivos/27100402.pdf>. Acesso em: 21 mar. 2010. às 11:43h.

CAVALIERO, C. K. N.; SILVA, E. P. Estudo de viabilidade da introdução do uso de óleos vegetais na geração de energia elétrica nos sistemas isolados. An. 3. Enc. Energ. Meio Rural, 2003. Disponível em: [http://www.proceedings.scielo.br/scielo.php?pid=MSC000000002200000200044&script=sci\\_arttext&tlng=pt](http://www.proceedings.scielo.br/scielo.php?pid=MSC000000002200000200044&script=sci_arttext&tlng=pt). Acessado em 20 de abr. 2010, às 13:48h.

GUIMARÃES, A. J. M., *et al.* Estrutura fitossociológica em área natural e antropizada de uma vereda em Uberlândia, MG. Acta bot. bras. 16(3): 317-329, 2002.

HENDERSON, A; BECK, H. T; SCARIOT, A. Flora de palmeira de marajó, Pará, Brasil. Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldj. Botânica, Belém, v.7, pág.199-221, 1991.

LEAL, A. F. Condições do extrativismo e aproveitamento das frutas nativas da microrregião de Teresina – Piauí. Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente. Universidade Federal do Piauí. 2005.

MACHADO, R. B., *et al.* Estimativas de perda da área do Cerrado brasileiro. Relatório técnico não publicado. Conservação Internacional, Brasília, DF. Jul. 2004.

MANHÃES, L. R. T. Caracterização da polpa de buriti (*Mauritia flexuosa*): um potente alimento funcional. 2007. 78f. Dissertação (Mestrado). Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro. Rio de Janeiro, 2007.

MARTINS, R. C.; FILGUEIRAS, T. S. Arecaceae. Flora dos Distrito Federal, Brasil. Brasília: Embrapa Recursos genéticos e biotecnologia. 2006, p.47-82.

MENDONÇA, M. S. de; PASSOS, M. A. B. Epiderme dos segmentos foliares de *Mauritia Flexuosa* L. f. (Arecaceae) em três fases de desenvolvimento. Acta Amazônica. vol. 36(4) 2006: 431 – 436.

Óleo da polpa dos frutos de palmeiras do gênero de *Mauritia* como potencializador da proteção solar e como fonte de carotenóides (pró-vitamina A) e vitamina E (tocoferóis), antioxidantes naturais em produtos cosméticos, capilares e farmacêuticos. PI0303404-6. Disponível em: <http://www.patentesonline.com.br/patente.pesquisar.do?pesquisa=antioxidantes%20naturais%20produtos>. Acesso em 6 de abril às 16:42h.

OLIVEIRA, F. de; AKISUE, G. Fundamentos de Farmacobotânica. 2ª Ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2005.

SANTANA, R. F.; OCHOA, J.V.; VEJA, A. A. S.; PONTE, M, X, Manejo de Aguaje (buriti) na Comunidade de Parinari- Reserva Nacional Pacaya Samiria na Região de Loreto no Peru: uma proposta de pagamento por serviço ambiental carbono, In: ENCONTRO NACIONAL DAS ANPPAS, 4.,2008. 19p. Brasília 19p. 2008. disponível em: <http://www.anppas.org.br/encontro4/cd/ARQUIVOS/GT7-489-196-20080510171225.pdf>. Acesso em 18 mar. 2010. às 16:36h.

SCHLEMMER, D. Preparação, caracterização e degradação de blendas de poliestireno e amido termoplástico usando glicerol e óleo de buriti (*Mauritia flexuosa*) como plastificante. 2007. 78f. Dissertação (Mestrado) Universidade de Brasília. Brasília, 2007. Disponível em: <http://repositorio.bce.unb.br/handle/10482/1198> acessado em 22 mar. 2010 às 10:43h.

SILVA, D. B.; MARTINS, R. C.; AGOSTINI-COSTA, T. S. Buriti. Série Frutas Nativas 2010. Edição Comemorativa dos 40 anos da SBF. Jaticabal: Funep 2010. 52p; 21cm (Série Frutas Nativas, 3).

SILVA, P. A. *Orthopsittaca manilata* (Boddaert, 1783) (Aves: Psittacidae): abundância e atividade alimentar em relação à frutificação de *Mauritia flexuosa* L. f. (Arecaceae) numa vereda no Triângulo Mineiro. Programa de Pós-Graduação em Ecologia e Conservação de Recursos Naturais. Instituto de Biologia. Universidade Federal de Uberlândia. 2009. Disponível em : <http://www.lorb.ib.ufu.br/artigos/dissertacaopaulo.pdf> Acessado em 15 abr. 2010 às 12:47h

SPERA, M. R. N., *et al.* Quebra de dormência, viabilidade e conservação de sementes de buriti (*Mauritia flexuosa*). *Pesq. agropec. bras.*, Brasília, v. 36, n. 12, p. 1567-1572, dez. 2001.

VILLACHICA; H.; CARVALHO, J. E. U.; MULLER, C. H; DIAZ S. C.; ALMANZA, M. Frutales y hortalizas promisorios de la Amazônia. Lima: Tratado de Cooperacion Amazônica, Secretaria Pro-Tempore, 1994. 367. (TCA-SPT. Publicação 044).

IX SIMPÓSIO NACIONAL CERRADO, II SIMPÓSIO INTERNACIONAL SAVANAS TROPICAIS. Desafios e estratégias para o equilíbrio entre sociedade, agronegócio e recursos naturais. ParlaMundi, Brasília, 2008. Não paginado. Disponível em: Embrapa – Cenargen.