

## Amor não deixa feliz e cheio de energia. O nome disso é açaí

[Início](#) / [Colunas](#) / [Agro Inteligência](#) / [Amor não deixa feliz e...](#)



***Esse mercado movimenta mais de 6 bilhões só no Pará e não para de crescer (Imagem de Pizza Man por Pixabay)***

O açaí é um superalimento, conhecido por suas propriedades antioxidantes e energéticas. Sua fruta de coloração violácea é rica em proteínas, gordura

vegetal, vitaminas, minerais e fibras. No passado, o açaí era a comida dos pobres, a base da dieta de ribeirinhos e populações da Amazônia. Hoje, no mundo urbano, o açaí é identificado a uma dieta saudável, consumido por jovens e esportistas. A febre do açaí conquistou paladares mundo afora. O mercado do açaí movimenta por ano mais de R\$ 6 bilhões só no Pará, não para de crescer, vive uma extraordinária expansão e intensificação nos sistemas de produção e agregação de valor pela indústria agroalimentar.

Na Amazônia, o açaí (tupi yasa'i, fruta a chorar) segue consumido puro, com farinha de mandioca, e acompanha peixes, camarão e carnes. No Brasil, varejistas, lojas, franquias e marcas especializadas multiplicam-se em praças de alimentação, academias, centros comerciais e oferecem muitas formas de açaí: adoçado, com guaraná, frutas, granola, suco, bebida energética, sorvete, creme, polpa congelada e em pó, liofilizado ou desidratado por RWD (Refractance Window Drying Technology), garantia de pureza e fácil conservação. Processos agroindustriais agregam valor a produtos derivados.

A qualidade do açaí começa a ser conhecida e reconhecida. Em 2023, a marca Tropicool obteve o prêmio Superior Taste Award, um dos mais prestigiados em alimentos e bebidas, do International Taste Institute de Bruxelas, Bélgica. A premiação teve um júri formado por mais de 200 chefs e sommeliers.

## Produção

Cada vez mais apreciado no exterior, em 2023, só as exportações de cerca de 80 toneladas do creme de açaí atingiram US\$ 315.000. Um crescimento de 41% em relação às 48 toneladas exportadas em 2022. Exportações de produtos derivados têm crescimento exponencial. Em 2023, só Pará exportou 8,2 mil toneladas de açaí, num valor de US\$ 28 milhões, segundo o Núcleo de Planejamento e Estatísticas da Sedap.

No primeiro quadrimestre de 2024, já exportou 4,2 mil toneladas, 87% a mais comparado ao mesmo período de 2023, num valor de US\$ 16 milhões. Os principais importadores são EUA (maior processador e exportador mundial de produtos a base de açaí!), Austrália, Japão, Canadá, Europa, Israel, China e países árabes (certificação halal). Foram abertos mercados ao açaí em pó nos EUA e Índia, com grande futuro por ser mais leve e fácil de transportar, sem refrigeração.

## Fruta Diversificada

Além do Brasil, palmeiras açai são encontradas na Venezuela, Guianas, Peru, Panamá, Trinidad e Tobago e até em bacias hidrográficas do Pacífico da

Colômbia e Equador. Existem açaís diferentes na Amazônia. O principal é açaí do Pará (*Euterpe oleracea* Mart.) também conhecido como açaí-do-baixo-amazonas, açaí-de-touceira, açaí-da-várzea e açaí-verdadeiro.

É a espécie mais destacada do gênero *Euterpe*, dentre as dez registradas no Brasil e as sete amazônicas. Duas outras espécies de açaí são a juçara ou palmiteiro (*Euterpe edulis* Mart.) e o açaí do Amazonas (*Euterpe precatoria* Mart.). Ambas apresentam caule único, enquanto o açaí do Pará cresce em touceira com 4 a 8 estipes. O gênero botânico *Euterpe*, grupo de elegantes e vistosas palmeiras (*Arecaceae*), foi descrito a partir do *Euterpe oleracea*.

Em açaí, a hegemonia produtiva é do Pará. O estado responde por 91% da produção nacional e significativo volume de comercialização interestadual e exportação. Com produtividade média de sete toneladas por hectare, o açaí movimenta mais de R\$ 6 bilhões. Os 144 municípios paraenses produzem açaí. Em destaque: Igarapé-Miri a 150 km de Belém, Cametá e Abaetetubano Baixo Tocantins. Mais de 26% do açaí do Pará vem de Igarapé-Miri, capital mundial do açaí, pioneira no plantio e manejo desde dos anos 1990.

## Brasil, maior produtor

Apesar da repartição panamazônica do açaí, o Brasil segue o maior produtor e consumidor. A área de 234.000 hectares aumenta com novos plantios na Amazônia, Centro-Oeste, Nordeste, Espírito Santo e São Paulo. No Amapá, em Calçoene, a Schultz Agroambiental está criando uma enorme fazenda de açaí: 20 mil hectares, 2,7 mil hectares plantados, mais de dois milhões de açaizeiros e produção de 12 toneladas por hectare/ano. Como adubo, usa o passivo das indústrias de peixes, palha de arroz e compostagem. No Pará, em Currealinho, a Palamaz numa ilha arquipélago de Marajó em 960 hectares de várzea, a empresa cultiva açaí orgânico, com rastreabilidade e fertilização natural pelas partículas em suspensão nas águas do Amazonas.

Colhido, o ideal para a qualidade é processar o açaí no mesmo dia. Isso exige proximidade de processadoras ou refrigeração. O crescimento do mercado multiplicou investimentos em processadoras. No Amazonas, em Codajaz, a Bellamazon instalou a maior fábrica de processamento de polpa de açaí do estado. Com a indústria acabou-se ali o tempo do açaí jogado no rio, perdido por falta de processamento. A sustentabilidade do açaí depende de ampliar a rede de indústrias e melhorar a logística de acesso.

Extrativistas, ribeirinhos e produtores expandem e intensificam suas áreas e adotam inovações para atender a demanda. A domesticação efetiva do açaí ainda está em curso. O puro extrativismo representa apenas 10% da produção e

deu lugar, a palmeirais adensadose/ou enriquecidos com variedades mais produtivas, ricas em antocianinas (seleção massal, novas cultivares da Embrapa...), com outras espécies de interesse agroflorestal (cacau, cupuaçu, bacuri, castanha, uxi...), mecanização, manejo de touceiras etc. Sistemas mais produtivos, como da Cooperativa Agrícola Mista de Tomé Açu (PA), são sustentáveis, recuperam terras degradadas, aliviam a pressão predatória em palmeiras nativas ou até por queimadas, como no noroeste do Maranhão.

## Bom ganho para o produtor

O cuidado com a qualidade dos frutos na colheita e tratamentos pós-colheita asseguram preços melhores. Um pequeno produtor de açaí consegue renda mensal superior a três salários-mínimos e até mais, em função de melhorias na produção, colheita e negociação da comercialização. No Pará, produtores criaram a Associação Açaí da Amazônia (Amaçaí) e a Cooperativa Central Açaí da Amazônia para incentivar pesquisas, relacionar-se com governos e buscar soluções para incrementar produção, industrialização e comércio.

Um dos maiores desafios do açaí é a alta sazonalidade da produção. Comandada pelo clima, o açaí do Pará é abundante de agosto a dezembro. Durante a entressafra, cerca de sete meses, o produto é escasso. O açaí do Amazonas (Euterpe precatória Mart.) produz no tempo da entressafra do açaí do Pará, no primeiro semestre. Expandir sua exploração e cultivo ajudará a atender parte da demanda local, aumentada durante o verão.

O preço chega a ser três vezes mais alto na entressafra. Esse valor ajuda viabilizar a irrigação, cujos investimentos são altos. Ela garante produção na entressafra e em regiões quentes mais secas (cerrado e caatinga). O açaí irrigado representa 10% da produção, está em expansão na Amazônia e alhures. É colhido em condições menos inóspitas comparadas às várzeas.

A Açaí Amazonas possui 1.400 hectares irrigados em Óbidos (PA). Ela oferece produtos rastreáveis e com padrão de qualidade, durante todo o ano, graças ao controle da água. Os frutos, colhidos no ideal da maturação, são processados rapidamente, com tecnologia de processo a frio.

No Cerrado, a Codevasf tem um projeto de 3 mil hectares irrigados de açaí em municípios de Goiás, Minas Gerais e Distrito Federal (DF), com mais de 10% implantados. O açaí fez parte do circuito de fruticultura na AgroBrasília em 2023. A paulista Aida Kanako Ashiuchi Cardoso, agricultora e agrônoma, faz parte dos 38% de mulheres produtoras rurais cadastradas do DF, produz e comercializa açaí e afirma: O cerrado também produz açaí. É só cuidar.

No semiárido, a Fazenda SpecialFruit, de Suemi Koshiyama, produz e exporta de frutas no Vale do São Francisco, e agora investe no açaí irrigado em Juazeiro (BA). De um experimento de 10 hectares, planeja uma expansão para 100 hectares. A aplicação controlada de nutrientes, o manejo da água e uma luminosidade superior à da Amazônia, garantem alta produtividade. E ajudam a cobrir os custos da irrigação, como já ocorre na manga e a uva.

O mercado de consumo do açaí cresce de 15 a 20% ao ano. Em 2023, a Polpanorte, do Paraná, capaz de processar 160 toneladas de açaí por dia, se tornou a maior produtora de açaí do Brasil. Fornece uma dúzia de produtos e, em 2023, faturou cerca de R\$ 420 milhões, 30% a mais em relação a 2022. Como ela, outras empresas primeiro processam o açaí na Amazônia e depois transportam em caminhões refrigerados para industrializar no Sul e Sudeste.

O nome botânico Euterpe, do gênero do açaí, evoca a Grécia antiga e lhe é adequado. Na mitologia, o prolífico Zeus teve nove filhas com Mnemósine, deusa da memória e da lembrança. Sim. Todas mulheres. Dentre elas, Euterpe (Εὐτέρπη – εὖ, bem + τέρπειν, agradar), Aprazível. Seu atributo iconográfico era o aulo, instrumento de sopro. O aprazível atrai a atenção. Essa faculdade é indispensável à experiência estética. Sem a atenção prazerosa, não há como apreciar cor, forma, som, sabor... Na Grécia antiga, Euterpe e suas irmãs eram as padroeiras da Paidéia, a formação (educação) plena do Humano para a vida na Polis. E para isso estão aprazível e rutilante açaí.

Na Polis amazônica, o açaí é um antídoto de mercado para manter e recuperar a cobertura florestal, com geração de renda e melhoria da qualidade de vida da população local. O açaí avança, por muitos caminhos, longe de interesses escusos e do nhenhênem de ongs ambientalistas, governos estrangeiros, artistas e entendidos de Amazônia. Pode ser freio à devastação. Como se diz no Maranhão: Tigela de açaí e charque assado, vai encostando o machado.

Artigo dedicado ao pesquisador e escritor Alfredo Kingo Hoyama Homma Evaristo de Miranda é ex pesquisador da Embrapa, doutor em Ecologia e Membro da Academia Nacional de Agricultura da SNA.

**Fonte: Revista Oeste**

Categoria: Agro Inteligência 30/08/2024

Tags: Açaí

### Compartilhe nas redes sociais



## Conteúdos relacionados

### Mulheres à frente da avicultura e suinocultura capixabas

17/03/2026

### Abertura da colheita de soja em Roraima acontece em agosto

21/08/2024

### Produtores rurais multiplicam bioinsumos para uso próprio

17/07/2024

### O tabaco é Agro

18/10/2024

### Não falta carne

13/08/2024

### Promessa de Urubu

27/06/2024





### Assine o boletim A Lavoura

\* campos obrigatórios

Email \*

Nome \*

Aceito receber e-mails com os boletins da SNA.

[Política de Privacidade.](#)

[Inscreva-se](#)



### Assine o boletim A Lavoura

\* campos obrigatórios

Email \*

Nome \*

Aceito receber e-mails com os boletins da SNA.



Realização

Sociedade Nacional de Agricultura

Inteligência em Agronegócio desde 1897

## A Lavoura

Publicada pela Sociedade Nacional de Agricultura, desde maio de 1897, a revista A Lavoura traz artigos técnicos e reportagens que abrangem todas as atividades da cadeia produtiva agrícola, além das novidades do setor.

Você pode cancelar sua assinatura a qualquer momento clicando no link no rodapé dos nossos boletins. Seus dados de cadastro serão utilizados exclusivamente para o envio dos boletins informativos da SNA. Para mais informações, consulte a nossa Política de Privacidade.

Inscreva-se

Revista A Lavoura. Sociedade Nacional de Agricultura – SNA

© 2020. Direitos reservados. Política de Privacidade