

SOLUÇÕES PARA A SUSTENTABILIDADE

#8



GUARANÁ: ALIMENTO APRECIADO PELO SABOR E QUALIDADE ENERGÉTICA

Fruto nativo da Amazônia, em especial do estado do Amazonas, o guaraná é um alimento bastante apreciado pelo sabor e qualidade energética na busca por vida saudável. Está presente nos hábitos de consumo e na essência do folclore da região. Conta a lenda que um casal de índios mawés pediu um filho ao deus Tupã mas o jovem – símbolo de paz e fartura – tornou-se alvo da inveja de Jurupari, entidade do mal que se transformou em cobra venenosa para matá-lo. Em prantos, a mãe atendeu à ordem divina de enterrar os olhos do filho e regar o solo com as lágrimas. No local nasceria a “planta da vida”, de frutos semelhantes aos olhos do pequeno índio, capaz de revigorar os velhos e dar força aos jovens, levando prosperidade à aldeia. Com este documento, a Fundação Amazonas Sustentável (FAS) apresenta os resultados de seus principais investimentos para fomentar a cadeia produtiva do guaraná, seus resultados e lições aprendidas.

Resumo dos Objetivos

CONTRIBUIR para a erradicação da pobreza em todas as suas formas.

ACABAR com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável.

PROMOVER o crescimento econômico sustentado, inclusivo e sustentável, emprego pleno e produtivo e trabalho decente para todos.

ASSEGUARAR padrões de produção e de consumo sustentáveis.

TOMAR medidas urgentes para combater a mudança do clima e os seus impactos.

Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) relacionadas



Acesse a série completa



Brasil é o único produtor comercial de guaraná do mundo, com 3.288 toneladas na safra de 2017¹, fornecidas por plantações empresariais e pela agricultura familiar, na quase totalidade para o mercado interno. Apesar da origem amazônica, a produção brasileira concentra-se hoje na Bahia (2.340 toneladas, 71% do total), devido a práticas de melhoramento genético e boa adaptação ao clima e solo. O Amazonas, segundo maior produtor, representa 22,6%.

Conforme as diferentes etapas de processamento (veja página a seguir), a comercialização ocorre na forma de sementes torradas, pó, bastão, xarope ou extrato, usado em determinadas concentrações pela indústria de bebidas e outros produtos. Estima-se que pelo menos 70% da produção tenha como destino o mercado de refrigerantes², enquanto o restante é utilizado em bebidas energéticas, fármacos, cosméticos e até artesanato, além do uso como alimento revigorante pelas famílias na Amazônia.

Em Maués (AM), o mais tradicional polo produtor, o hábito de cultivar e consumir o fruto está enraizado na cultura e nas festividades. No entanto, a partir da década de 1990, a produção caiu drasticamente em decorrência de pragas e do manejo inadequado dos guaranazais. Com o propósito de conter as perdas e aumentar o rendimento da colheita para atendimento da crescente demanda industrial, mudas de guaraná resistentes, produzidas por clonagem, foram disseminadas nas propriedades em substituição às plantas nativas. A promessa de ganhos mobilizou crédito rural para plantios e forçou mudanças nas práticas produtivas. Em muitos casos, porém, as mudas clonadas acabaram não gerando os resultados de produtividade esperados no campo, com reflexo no

endividamento de produtores e na frustração quanto à expectativa de uma melhor renda.

Como resposta ao cenário de declínio, surgiu o desafio de resgatar, aperfeiçoar e valorizar a cultura tradicional do guaraná, com acesso a novos mercados. Desta forma, a Fundação Amazonas Sustentável (FAS) articulou parcerias estratégicas em apoio a guaranacultores da Floresta Estadual de Maués, visando a geração de renda, avanços na organização social e melhoria da qualidade de vida como estratégia para a valorização da floresta em pé.

PODERES MEDICINAIS

O guaraná (*Paullinia cupana*), do tupi wara'ná, foi descrito pela ciência em 1897. Rico em substâncias funcionais, dentre elas a cafeína, tem ação tônica, adstringente e diurética. Ao conter catequinas, o fruto inibe a deposição de colesterol nas artérias na prevenção de doenças neurovegetativas e cardiovasculares, além de agir contra o envelhecimento precoce.

É antioxidante, energético, antimicrobiano; ajuda na função cognitiva e da memória e no processo antidepressivo. Estudo científico liderado pelo médico geriatra Euler Ribeiro cruzou dados do IBGE com a análise de quase 2 mil moradores de Maués acima de 60 anos, indicando que a causa da longevidade da população local está no consumo rotineiro de guaraná*.

Os indígenas da região usavam o guaraná antes de atividades extenuantes na floresta, como a caça. Eles domesticaram a espécie e passaram a plantá-la em solo aberto. O sucesso do cultivo é resultado direto do conhecimento secular transmitido geração a geração, especialmente entre os índios Sateré-Mawé.

*Habitual Intake of Guaraná and Metabolic Morbidities: An Epidemiological Study of an Elderly Amazonian Population. Disponível em <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1002/ptr.3437>

PROCESSO PRODUTIVO DO GUARANÁ

1 PREPARAÇÃO

As sementes e os clones devem ser providos de plantas de alto fator genético, produtividade e resistente às doenças

2 MANUTENÇÃO

As mudas devem ficar no viveiro por um período de oito meses antes de ir para campo. Nesse período, devem ser irrigadas periodicamente e receber reposição nutricionais conforme suas necessidades

3 ACOMPANHAMENTO

Os guaranazais devem ser limpos no mínimo duas vezes por ano e as árvores de guaraná devem ser podadas sempre na primeira limpeza dos guaranazais.

4 COLHEITA

Quando maduros abrem-se parcialmente, deixando à mostra 1 a 3 sementes, com a metade inferior recoberta por um espesso arilo branco, os frutos apresentam as colorações vermelha, alaranjadas e amarelas. A colheita é realizada nesse estágio, para que as cápsulas (casca) não se abram totalmente, evitando a queda das sementes.

5 PROCESSAMENTO

- 1 Fermentação:** Para amolecer a casca dos frutos;
- 2 Despolpamento:** Para retirada da casca e do arilo;
- 3 Lavagem:** Coloca-se o produto despolpado em um paneiro e este dentro de água, as sementes vão para o fundo enquanto a casca sobe à superfície;
- 4 Torrefação:** É feita em fornos de barro ou tachos de ferro. As sementes são revolvidas com um rodo e, após torradas, são colocadas em peneiros para esfriar;
- 5 Trituração:** Feita em pilões de madeira ou triturador mecânico;
- 6 Panificação:** Ao preparar o bastão do guaraná, acrescenta-se água aos poucos até formar uma pasta, com o uso das mãos compactam a massa, dando-lhe forma cilíndrica;
- 7 Defumação:** Os bastões são levados para o “moquiador” onde passam cerca de quarenta e oito horas sobre o fogo, para retirar a água e evitar rachaduras posteriores. Devidamente “assados” são levados ao “fumeiro” onde passam no mínimo quarenta e cinco dias.

6 COMERCIALIZAÇÃO

O guaraná normalmente é comercializado em 4 diferentes formas: Guaraná em rama, que é o grão torrado; Guaraná em bastão; Guaraná em pó, o grão torrado e moído; Guaraná em xarope, essências para refrigerantes e refrescos.

O RESGATE DA CULTURA PRODUTIVA DO GUARANÁ

A recuperação do guaraná nativo exigiu uma trajetória de ações em diversas frentes, desde o fornecimento de estrutura logística e assistência técnica para o manejo do cultivo até o apoio ao beneficiamento com agregação de valor e melhoria dos preços de venda ao mercado, no âmbito do Programa Bolsa Floresta, mantido pela FAS e parceiros em unidades de conservação do Amazonas.

Por meio da parceria com a Coca-Cola, iniciada em 2013, o projeto Plano Safra elaborou um diagnóstico dos guaranazais e propôs soluções para a retomada de uma maior produtividade, abrangendo todos os aspectos do trato cultural da árvore. Tradicionalmente, a limpeza da plantação e a pulverização com defensivos agrícolas ocorrem em regime de puxirum – mutirão em que os comunitários se alternam em grupos para a tarefa nas diferentes propriedades. Após a colheita, realizada de setembro a dezembro, o produto segue as etapas de pro-

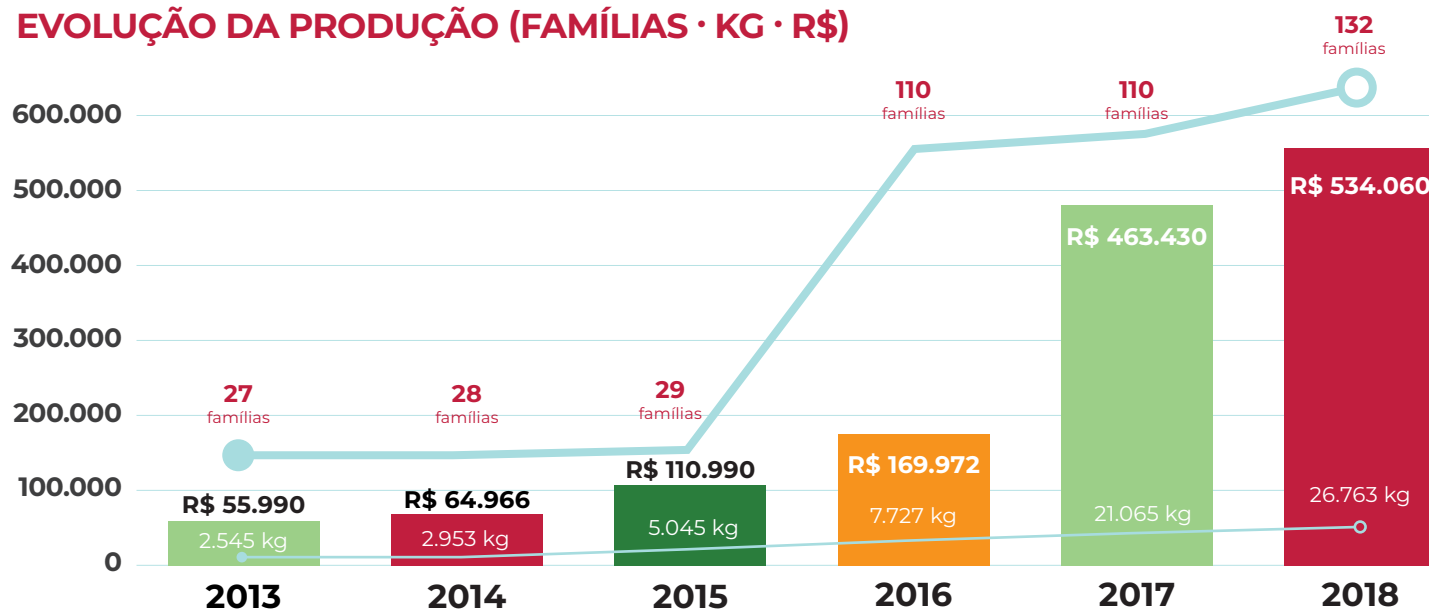
cessamento até a comercialização (veja no quadro ao lado).

No projeto constatou-se a necessidade de uma reposição adequada das plantas: até então, sem o auxílio técnico, era comum a prática de fazer a colheita das árvores com mais frutos, deixando as de baixo rendimento como matrizes de sementes à produção de mudas nativas para repovoar os guaranazais, o que implicou na contínua queda dos resultados. O projeto da FAS em parceria com a Coca-Cola e comunidades locais promoveu a introdução de métodos de manejo capazes de garantir plantas de melhor padrão genético, além de contribuir com o desenvolvimento de inovação no controle de pragas (veja no quadro ao lado).

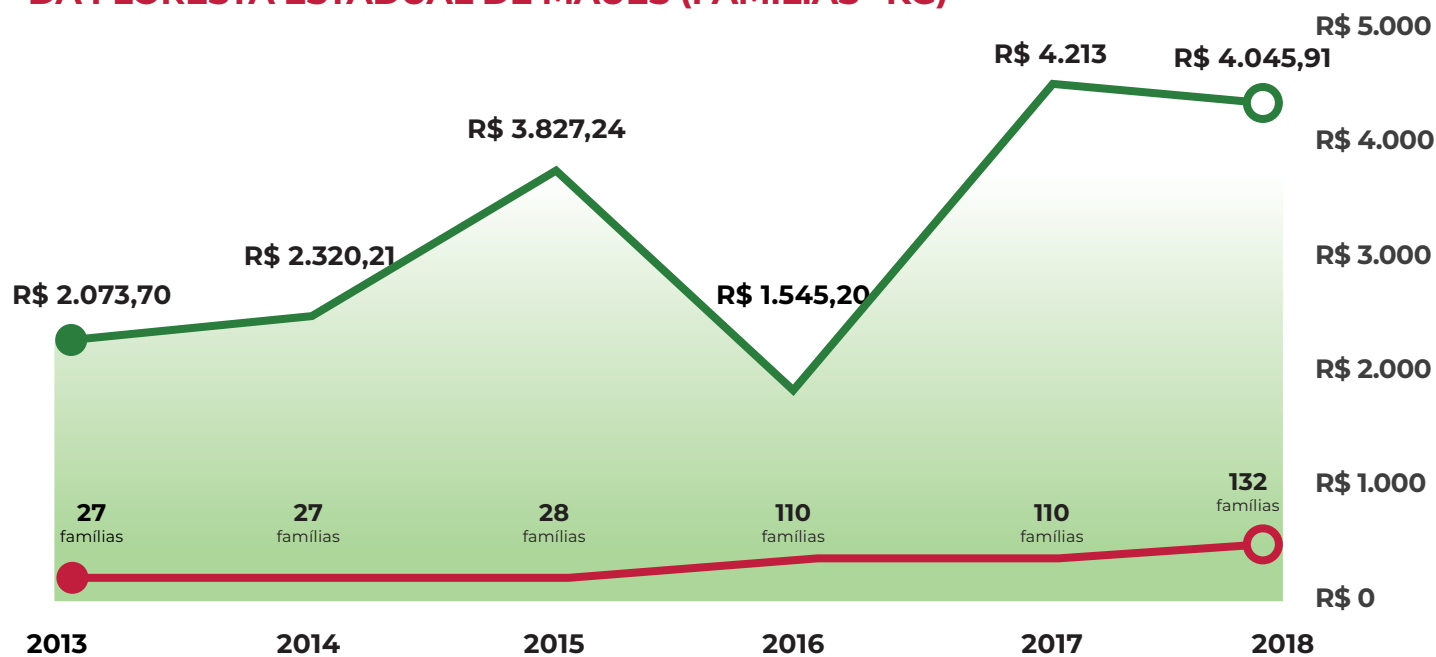
Desde 2013, a produtividade registra aumento de 20% a 30% ao ano. Na safra de 2018, a renda per capita cresceu de R\$ 1.620 para R\$ 2.340.

A iniciativa abrangeu 200 produtores que têm o guaraná como principal fonte de renda na Floresta Estadual de Maués, onde há um total 600 guaranacultores. Na safra de 2018, as 20 comunidades assistidas pelo projeto, com 230 hectares, produziram 26 toneladas, vendidas a uma média de R\$ 18/kg, na quase totalidade para atravessadores. Na perspectiva de maiores ganhos aos produtores, o objetivo é manter os valores no patamar médio de R\$ 20/kg da semente torrada, motivando a manutenção e o contínuo desenvolvimento da cultura produtiva do guaraná na região. Além da assistência técnica aos produtores e outras ações por meio da parceria com a FAS, a Coca-Cola comprou quatro toneladas a R\$ 22/kg, em 2018 – um estímulo à produção local para a garantia de fornecimento do produto à indústria de bebidas com mais benefícios econômicos, sociais e ambientais.

EVOLUÇÃO DA PRODUÇÃO (FAMÍLIAS · KG · R\$)



EVOLUÇÃO DA RENDA PER CAPITA DOS GUARANACULTORES DA FLORESTA ESTADUAL DE MAUÉS (FAMÍLIAS · KG)



A IMPORTÂNCIA DO BENEFICIAMENTO

Os avanços no resgate da cultura do guaraná em Maués são frutos de um processo participativo construído junto às comunidades locais visando a melhoria da renda. No início do Programa Bolsa Floresta na unidade de conservação, diante do baixo preço do guaraná e das dificuldades da produção, os moradores atendidos pela FAS optaram coletivamente pelo investimento em outras atividades, como criação de peixe em tanques-rede ou de galinha caipira. Depois, no entanto, entenderam que a economia da região é baseada no guaraná desde tempos antigos e que deveriam retomar e seguir esse caminho, agregando mais valor ao produto.

Após o auxílio em implementos agrícolas (roçadeiras, adubo, barcos etc) e capacitação técnica em boas práticas para a recuperação dos guaranazais antigos, o próximo passo foi investir na instalação de uma unidade de beneficiamento, na comunidade Liberdade, no rio Apocuitaua, inaugurada em junho de 2019. O plano é produzir guaraná em pó e em bastão defumado, que tem a vantagem da maior durabilidade e assim pode ser fornecido a diferentes mercados a um preço cerca de quatro vezes maior em comparação à semente torrada.

O investimento busca agregar valor ao produto. Com a usina, que pagará R\$ 20/kg do grão de guaraná e atrairá novos canais de venda, os produtores da associação local deixarão de depender dos atravessadores, o que poderá influenciar a manutenção dos preços em melhores níveis na região como um todo.

O projeto prevê a construção de uma segunda unidade de beneficiamento na área, só que no rio Parauari, com objetivo de aumentar o número de produtores beneficiados. Em paralelo, a equipe de empreendedorismo da FAS dará suporte à comercialização e identificação de novos mercados.

LIÇÕES APRENDIDAS

A recuperação da tradicional cultura do guaraná é estratégica no contexto da bioeconomia que se pretende desenvolver no Amazonas. O resgate e o aperfeiçoamento de práticas produtivas resultam em ganhos de rendimento – como é o caso do trabalho coletivo e colaborativo nos plantios, que evita um custo médio de R\$ 300/ha por produtor, relativo a diárias pagas para o trabalho de roçado e limpeza da plantação. Além do fator econômico, a retomada do puxirum tem importante fator social, ao valorizar e reforçar o convívio mútuo das famílias ribeirinhas, com reflexo no bem-estar e no exercício da cidadania.

Diferentemente do que vinha sendo difundido como padrão, é possível retomar a produção de mudas de guaraná por sementes obtidas das melhores árvores, com ganhos de produtividade. Como resultado, as comunidades da floresta passam a valorizar o que têm perto – e não o que vem de longe. Os investimentos na cultura

produtiva da região, marcada pela tradição do guaraná, têm mais chances de êxito e, desta forma, devem prevalecer sobre as atividades econômicas exógenas.

A contínua troca de experiências sobre boas práticas, a exemplo do que ocorre nos encontros anuais de guaranicultores em Maués, é chave para a manutenção dos ganhos no campo e para avanços em temas desafiadores, como a comercialização e o acesso a novos mercados.

Além do aspecto econômico e social, os resultados promovem ganhos ambientais na redução do desmatamento, uma vez que o guaraná se desenvolve melhor em áreas bem conservadas, com mudas produzidas a partir de plantas da mesma área, sem necessidade de derrubar mais árvores como ocorre em outras atividades econômicas.

HOMEOPATIA COMBATE PRAGA

A recuperação dos guaranazais na Floresta Estadual de Maués exigiu conhecer melhor a sua principal praga: a tripse, pequeno inseto da ordem Thysanoptera, que ataca a flor das plantas, geradora dos frutos. A solução surgiu em 2015, durante os trabalhos de campo voltados a entender o problema e buscar métodos de combatê-lo, com eficiência e baixo risco ambiental. A partir do depoimento de um comunitário sobre ter a agressiva formiga taixi (gênero *Pseudomyrmex*) o guaraná produz muito mais – ou seja, elas teriam o poder de afastar a praga.

O fato inspirou o desenvolvimento de uma importante inovação. Com base no relato, uma amostra desses insetos foi coletada e encaminhada à Homeopatia Brasil, em São Paulo, para formulação de um produto a ser borrifado nos plantios como teste. O resultado de campo mostrou experimentalmente que a produção do guaraná aumentou no mínimo 30% em relação à área não tratada: o defensivo homeopático atuava como repelente da praga.

EXPEDIENTE

COORDENAÇÃO GERAL

Virgílio Viana

COORDENAÇÃO EXECUTIVA

Ana Cláudia Medeiros

REDAÇÃO

Sérgio Adeodato e Adamilton Bentes

EQUIPE TÉCNICA

Adamilton Bentes, Michelle Costa, Marilson Silva e Edvaldo Correa

REVISÃO

Felipe Irinaldo
Mickela Souza

FOTOGRAFIA

Dirce Quintino

PROJETO GRÁFICO

Ana Cláudia Medeiros

DESAFIOS E SOLUÇÕES DO MANEJO DE GUARANÁ

Problema	Solução
Custo de acesso a mudas	Produção própria de mudas a partir de plantas nativas
Incidência de doenças e pragas	Desenvolvimento de inovação em defensivos para controle
Dificuldade na adoção de boas práticas	Assistência técnica e capacitação de produtores
Preços baixos e entraves de comercialização	Instalação de usinas de beneficiamento e parcerias para acesso a mercados

A Fundação Amazonas Sustentável é uma organização da sociedade civil com a missão de "Contribuir para a conservação ambiental da Amazônia através da valorização da floresta em pé e sua biodiversidade e da melhoria da qualidade de vida das comunidades ribeirinhas associada à implementação e disseminação do conhecimento sobre desenvolvimento sustentável".

MANAUS / AMAZONAS

RUA ÁLVARO BRAGA, 351 - PARQUE 10
CEP 69055 660
(92) 4009-8900 / 0800-722-6469

SÃO PAULO / SÃO PAULO

Rua Cláudio Soares, Edifício Ahead no 72
sala 1109, Pinheiros CEP 05422-030
+55 (11) 4506-2900



contato@fas-amazonas.org
fas-amazonas.org

¹ IBGE. Levantamento Sistemático da Produção Agrícola. Disponível em: <https://sidra.ibge.gov.br/tabela/6588>

² SUFRAMA. Disponível em: http://www.suframa.gov.br/publicacoes/proj_pot_regionais/sumario/guarana.pdf

³ Homeopatia Brasil. O Uso da Homeopatia no Cultivo e na Produção de Guaraná, junho de 2017.