



PRODUTO DA SOCIOBIODIVERSIDADE EM MANAUS: UM ESTUDO SOBRE SEU USO

ANA CARLA SOUZA DA SILVA; JOÃO RAIMUNDO SILVA DE SOUZA; DEOLINDA LUCIANNE FERREIRA GARCIA

RESUMO

A preservação da Amazônia é vital devido à sua imensa biodiversidade e seu papel crucial na regulação do clima global. Este trabalho foca no cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*), uma fruta típica da Amazônia, destacando sua importância econômica e ecológica, bem como seu potencial de uso sustentável pelas comunidades locais. O estudo justifica-se pela necessidade de promover o uso sustentável dos recursos naturais amazônicos, contribuindo para a conservação da floresta e para a subsistência das comunidades locais. O cupuaçu, com suas múltiplas aplicações alimentares e farmacológicas, serve como um excelente exemplo do potencial da sociobiodiversidade. O objetivo deste trabalho é destacar os produtos derivados do cupuaçu na comunidade Julião, localizada na Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) do Tupé, em Manaus, e analisar como esses produtos podem contribuir para a sustentabilidade econômica e ambiental da região. Com previa solicitação documental às Secretarias do Município de Manaus para obter informações sobre a comunidade e as espécies vegetais utilizadas. Um estudo detalhado do cupuaçu foi realizado, incluindo consultas a bases de dados como Re flora e Trópicos para confirmação botânica. Aspectos botânicos, usos etnobotânicos e estratégias de produção foram descritos com base em dados coletados e literatura relevante. A comunidade utiliza o cupuaçu de diversas formas, aproveitando todas as partes do fruto. A polpa é transformada em bolos e balas, as sementes são usadas para produzir cupulate, e a casca lenhosa é utilizada na produção de embalagens. Frutos não viáveis ao consumo são compostados, promovendo a adubação das árvores de cupuaçu e hortas familiares. O uso sustentável do cupuaçu na comunidade não só promove a conservação da biodiversidade amazônica, mas também fortalece a economia local e preserva o conhecimento tradicional. Este modelo pode servir de referência para outras comunidades na Amazônia, mostrando que é possível aliar desenvolvimento econômico com sustentabilidade ambiental.

Palavras-chave: cupuaçu; biodiversidade; Amazônia; sustentabilidade; etnobotânica

1 INTRODUÇÃO

Manaus, a capital do Amazonas, está situada no coração da Amazônia brasileira, às margens do rio Negro. A cidade é um exemplo de área urbana desenvolvida em meio à floresta amazônica, possuindo grande potencial para o desenvolvimento de produtos relacionados à floresta (Nogueira, 2007). Durante séculos, os seres humanos têm aproveitado os recursos vegetais encontrados na natureza, que desempenham um papel fundamental para sustentar a vida de todos os seres vivos. Esses recursos, aliados ao conhecimento tradicional, oferecem inúmeras possibilidades para alimentação, construção, medicamentos, decoração e mais (Ferreira, 2020).

Os produtos florestais não madeireiros (PFNM) têm recebido crescente atenção e se tornaram uma fonte de subsistência para diversas comunidades. Eles possuem grande importância na economia rural e regional, contribuindo também para a conservação das

florestas ao fazerem parte de sistemas produtivos sustentáveis (Ronchi, 2022). Embora a atividade extrativista não garanta independência financeira em médio e longo prazo às populações tradicionais, ela fornece alimentos típicos, ingredientes para a medicina tradicional e matérias-primas utilizadas na construção e na produção de objetos úteis (Giatti, 2021).

Esses produtos, provenientes da floresta, exemplificam a riqueza natural e cultural da região e sua exploração sustentável pode promover a conservação ambiental e o desenvolvimento econômico local. Este trabalho tem como objetivo destacar os produtos da sociobiodiversidade encontrados na comunidade estudada no município de Manaus.

2 MATERIAL E MÉTODOS

Inicialmente, foram enviados documentos para a Secretaria de Agricultura, Abastecimento Centro e Comércio Informal (SEMACC), Secretaria do Meio Ambiente e Sustentabilidade (SEMMAS) e Secretaria do Trabalho, Empreendedorismo e Inovação (SEMTEPI) do município de Manaus para solicitação de informações. Essas informações incluíram o número de comunidades do município, as principais espécies vegetais utilizadas como fonte de sustento na comunidade estudada, a identificação de comunidades tradicionais e detalhes sobre os produtos gerados para uso e comercialização.

Apenas a SEMMAS disponibilizou o número de comunidades presentes em sua jurisdição, as quais estão localizadas em áreas de preservação. Foram feitas tentativas de contato com essas comunidades, entretanto, devido ao isolamento e à falta de acesso à internet, apenas uma comunidade respondeu, sendo está a comunidade Julião. Com os dados, selecionou-se um produto específico da comunidade para um estudo detalhado. A escolha do produto seguiu o critério de ser o principal foco de produção na comunidade. A espécie vegetal utilizada na produção desse produto foi identificada e descrita. Consultas aos sites *reflora* (reflora.jbrj.gov.br) e *trópicos* (www.tropicos.org) foram realizadas para confirmar a família botânica, nome científico, sinonímia botânica, nomenclatura popular e partes utilizadas da planta.

Foram descritos aspectos botânicos da espécie e realizados estudos etnobotânicos relacionados. As estratégias de busca incluíram o uso de livros de referência e bases de dados associadas à área de interesse.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Comunidade Julião, uma das seis que integram a Reserva de Desenvolvimento Sustentável (RDS) do Tupé, é gerida pela Prefeitura de Manaus, por meio da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Sustentabilidade (SEMMAS). Localizada dentro do município de Manaus, às margens dos igarapés do Farias e Julião (um afluente da margem direita do Tarumã Mirim), a comunidade fica cerca de 12 km em linha reta da cidade de Manaus (Prado; Sousa, 2014).

Nomeada em homenagem ao seu primeiro morador, conhecido como "Velho Julião", que estabeleceu residência na área com sua família, a comunidade abriga atualmente cerca de 65 famílias. Essas famílias, tanto naturais do estado do Amazonas quanto migrantes, vivem de maneira irregularmente distribuída e compartilham um estilo de vida centrado na agricultura familiar.

Como resultado da atividade agrícola na área, observa-se uma grande quantidade de árvores frutíferas, incluindo o cupuaçu. Segundo os residentes da comunidade, o interesse em usar o cupuaçu para a produção de produtos deve-se à abundância de árvores dessa espécie na região, o que levava a uma significativa perda de frutos. Isso incentivou a utilização dos frutos tanto para o comércio quanto para a alimentação dos moradores.

O cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*) tem despertado interesse no mercado nacional e

internacional devido aos diversos produtos que podem ser obtidos dessa matéria-prima. Pertencente à família botânica Malvaceae, o cupuaçu é parte de um grupo que abrange aproximadamente 250 gêneros e 4.200 espécies ao redor do mundo, com cerca de 80 gêneros e 400 espécies encontradas no Brasil. As sinônimas botânicas do cupuaçu incluem *Bubroma grandiflorum* Willd. ex Spreng., *Guazuma grandiflora* (Willd. ex Spreng.) G. Don, *Theobroma macranthum* Bernoulli e *Theobroma silvestre* Spruce ex K. Schum. (Trópicos, 2023).

Botanicamente, o cupuaçu apresenta folhas simples, com ápice acuminado, base obtusa e margem lisa. As folhas são coriáceas, de tonalidade verde-escura, atingindo entre 20 e 50 cm de comprimento e 10 a 15 cm de largura. O caule é cilíndrico e reto, com casca morta amarronzada e casca viva branco-amarelada. O ritidoma é fissurado, com desprendimentos em tiras finas e alongadas (Lopes *et al.*, 2022). As flores são inflorescências hermafroditas, com três a cinco flores avermelhadas. O fruto do cupuaçu é uma baga drupácea com extremidades arredondadas, pesando em média 1.200 g. A casca (epicarpo) é dura, lenhosa e facilmente quebrável, sendo recoberta de pelos ferruginosos (Alves *et al.*, 2014).

A família Malvaceae é reconhecida como uma fonte valiosa de recursos, fornecendo fibras, alimentos, bebidas, fármacos, madeira e elementos paisagísticos (Da Silva; Durigan; Bezerra, 2016). A polpa do cupuaçu possui coloração branco-amarelada e alto valor nutricional (Dias *et al.*, 2019). Suas sementes contêm elevados teores de gordura e teobromina, sendo utilizadas na produção de cosméticos e cupulate. O fruto "in natura" é comercializado diretamente ao consumidor em feiras livres e comércios, além de ser vendido em forma de polpa congelada (Dias *et al.*, 2019).

A comunidade aproveita o fruto do cupuaçu como um todo, transformando-o em uma variedade de produtos para consumo próprio e comercialização. A partir da polpa, produzem bolos e balas (figuras 1.a e 1.b); das sementes, produzem chocolate da amêndoa popularmente chamado de cupulate (figura 1.c); e da parte lenhosa do fruto (casca), produzem embalagens (figuras 1.d e 1.e) utilizados para comportar os doces e balas. Os frutos que não estão em boas condições para a produção de embalagens ou cuja polpa não é viável para utilização são utilizados para compostagem, visando a adubação das árvores de cupuaçu e das hortas familiares (figura 1.f).

Figura 1: produtos produzidos na comunidade a partir do fruto, a) bolos; b) balas; c) cupulate; d), e) embalagens; f) compostagem



4 CONCLUSÃO

A Amazônia é uma região de importância incomparável, não apenas por sua imensa biodiversidade e riquezas naturais, mas também por seu papel crucial na regulação do clima global e na manutenção do equilíbrio ambiental. A preservação desse ecossistema é essencial para as comunidades locais, o Brasil e o mundo inteiro. O cupuaçu, um exemplo notável da diversidade vegetal amazônica, destaca-se não apenas por suas aplicações alimentares e farmacológicas, mas também por seu potencial em promover a sustentabilidade. O uso sustentável do cupuaçu na comunidade Julião promove a conservação da biodiversidade amazônica, fortalece a economia local e preserva o conhecimento tradicional. Este modelo pode servir de referência para outras comunidades na Amazônia, mostrando que é possível aliar desenvolvimento econômico com sustentabilidade ambiental. Sua preservação e uso sustentável são fundamentais para a proteção da Amazônia e a valorização do conhecimento tradicional das comunidades locais.

REFERÊNCIAS

- ALVES, R. M.; FILGUEIRAS, G. C.; HOMMA, A. K. O. Aspectos socioeconômicos do cupuaçuzeiro na Amazônia do extrativismo a domesticação. In: Mercado, cadeia produtiva e desenvolvimento rural na Amazônia. SANTANA, A. C. Belém: Edufra, 2014.
- DA SILVA, A. R. V.; DURIGAN, MFB; BEZERRA, A. Produção e comercialização de cupuaçu (*theobroma grandiflorum*) em Boa vista, Roraima. 2016
- DIAS, Julieth Daiane Marques; ABREU, Virginia Kelly Gonçalves; PEREIRA, Ana Lucia Fernandes; LEMOS, Tatiana de Oliveira; DOS SANTOS, Leonardo Hunaldo; DA SILVA, Virlane Kelly Lima; MOTA, Antonia Silmara de Brito. Desenvolvimento e avaliação das características físico-químicas e da aceitação sensorial de doce em massa de cupuaçu. 2019.
- FERREIRA, André Luís de Souza; PASA, Maria Corette; NUNEZ, Cecília Verônica. A etnobotânica e o uso de plantas medicinais na Comunidade Barreirinho, Santo Antônio de Leverger, Mato Grosso, Brasil. **Interações (Campo Grande)**, v. 21, p. 817-830, 2020.
- GIATTI, Otávio Ferrarim et al. Potencial socioeconômico de produtos florestais não madeireiros na reserva de desenvolvimento sustentável do Uatumã, Amazonas. *Revista de Economia e Sociologia Rural*, v. 59, 2021.
- LOPÉZ, P. A. B. et al. Avaliação da cadeia produtiva do cupuaçu (*theobroma grandiflorum* (willd. ex spreng.) schum.) nos municípios de Itacoatiara, Presidente Figueiredo e Manaus, 2015.
- NOGUEIRA, Ana Cláudia Fernandes; SANSON, Fábio; PESSOA, Karen. A expansão urbana e demográfica da cidade de Manaus e seus impactos ambientais. **XIII Simpósio Brasileiro de Sensoriamento Remoto, Florianópolis, Brasil**, v. 21, p. 26, 2007.
- PRADO, Amanda Cristina Costa; SOUSA, Hildeberto Caldas de. Tradição e Sustentabilidade na comunidade Julião: um olhar sobre a dimensão econômica e cultural da conservação. *BioTupé: Meio Físico, Diversidade Biológica e Sociocultural do Baixo Rio Negro, Amazônia Central - Vol. 03*. p 325-339, 2014

Reflora - Herbário Virtual. Disponível em:
<https://reflora.jbrj.gov.br/reflora/herbarioVirtual/ConsultaPublicoHVUC/ConsultaPublicoHVUC.do?idTestemunho=5612480> Acesso em 26/4/2024

RONCHI, Helena Souza; BONFIM, Filipe Pereira Giardini; COUTINHO, Emily Toledo.
Espécies alimentícias e medicinais nativas: produtos florestais não madeireiros e potencial de
exploração sustentável. **Ciência Florestal**, v. 32, p. 1149-1164, 2022.

Tropicos.org. Jardim Botânico do Missouri. 27 de abril de 2024 <<https://tropicos.org>>