

# Buriti

## Processamento

### Polpa

Os frutos jovens possuem escamas com coloração marrom-clara. Os maduros, com escamas escuras, quase negras, caem do cacho de outubro a março e devem ser coletados no chão. Logo que caem da árvore apresentam escamas muito aderentes à polpa dura. Como o buriti é típico de área úmida, é hábito da região deixar os frutos nas lagoas para amolecer a polpa. Como nem sempre se dispõe desse ambiente, deve-se coletá-los, lavá-los bem e colocá-los em vasilhames com água. Outra técnica mais prática é colocar os frutos em sacos plásticos, sem água, amarrá-los e deixá-los em ambiente fechado. Depois de aproximadamente dois a quatro dias, a polpa amolece. Com colher ou faca, retiram-se as escamas e em seguida a polpa amarelo-alaranjada. Com essa polpa pode-se fazer geléia, creme, doce, sorvete, picolé. Na região, ela é conservada por meio de congelamento. Se for grande a produção deve-se retirar a polpa do caroço sob a forma de raspas, levar ao sol para secar e conservar em vasilhames. Essa polpa seca pode ser reidratada com leite ou água e ser utilizada aos mesmos fins que a polpa fresca.

### Amêndoa

As amêndoas são muito duras e ainda sabe-se pouco sobre seu uso. Na região de Formosa do Rio Preto, BA, depois da retirada da polpa, as amêndoas são amontoadas ao ar livre, em local sombreado e úmido. Depois de aproximadamente três meses, elas amolecem um pouco e servem de ração para suínos que também consomem a camada branca que as envolvem.

### Óleo da polpa e da amêndoa

Para obtenção do óleo da polpa, mistura-se em uma panela de boca larga, a polpa com água e leva-se ao fogo. Depois de ferver, retirar do fogo. Com uma concha coletar o óleo da superfície e colocar em outra panela para apurar (ou seja, retirar toda a água). Desse modo, obtém-se um óleo de coloração amarelo-alaranjada. Outra técnica, talvez mais eficiente, seria extrair o óleo a fresco por meio de prensa que conservaria as características naturais do produto. Sabe-se que as amêndoas fornecem 48% de óleo amarelo-claro.

O transporte desses frutos, seja em caixas plásticas ou outro recipiente, não apresenta problema visto que as escamas não se soltam facilmente da polpa. Contudo, se a polpa já amoleceu, pode comprometer o transporte porque as escamas soltam-se da polpa com facilidade e expõe a polpa à contaminação. Nesse caso, deve-se colocar em caixas plásticas, em camadas separadas por papel flexível.

## Aproveitamento

### Creme

#### Ingredientes

3 xícaras (chá) de polpa fresca de buriti  
1 lata de leite condensado

#### Modo de fazer

Passar a polpa na peneira  
Bater muito bem os ingredientes no liquidificador  
Levar ao congelador  
Servir gelado.

### Doce pastoso

#### Ingredientes

1 medida de raspas de buriti ou polpa fresca  
2 medidas de açúcar  
1 xícara e meia (chá) de água ou leite

#### Modo de fazer

Misturar todos os ingredientes  
Levar ao fogo em uma panela  
Mexer até aparecer o fundo da panela  
Esfriar e colocar em frasco de vidro de boca larga

Sugestões: se o buriti estiver em raspas (desidratado), deve-se colocá-lo de molho na véspera e, no dia seguinte, passá-lo ou pela máquina ou por peneira. Colocá-lo em plástico e acondicioná-lo em caixinhas confeccionadas com o talo (pecíolo) da folha do buriti

### Doce em tablete

#### Ingredientes

Polpa de buriti  
Rapadura ou açúcar: duas medidas para uma de polpa

#### Modo de fazer

Passar a polpa pela peneira  
Acrescentar a rapadura ou açúcar na proporção indicada acima



Levar ao fogo e mexer até aparecer o fundo da panela

Tirar do fogo e bater até consistência dura

Colocar em superfície lisa e cortar em tabletes

## Sorvete caseiro

### Ingredientes

1 xícara e meia (chá) de polpa de buriti

5 xícaras (chá) de leite

2 xícaras (chá) de açúcar

### Modo de fazer

Colocar todos os ingredientes no liquidificador, bater bem

Levar ao congelador por mais ou menos cinco horas

Para o sorvete ficar mais cremoso, tornar a bater

Levar novamente ao congelador

# BURITI



1ª edição

1ª impressão (2004): tiragem 500 exemplares

Impresso no serviço gráfico da Embrapa Cerrados

Arte: Wellington Cavalcanti  
Embrapa Cerrados



Ministério da Agricultura,  
Pecuária e Abastecimento



Aproveitamento  
Alimentar

# BURITI

*Mauritia flexuosa* L.f.



# BURITI

**Embrapa**  
Cerrados

Informações retiradas do livro: *Cerrado: aproveitamento alimentar*.

Planaltina: Embrapa - CPAC, 1998. 188p; autoria: Semíramis Pedrosa de Almeida.