



Documentos

Número, 20

ISSN 0104-9046

Dezembro, 1996

Potencialidade da Fruticultura no Estado do Acre

Embrapa



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

Presidente
FERNANDO HENRIQUE CARDOSO

Ministério da Agricultura e do Abastecimento

Ministro
ARLINDO PORTO NETO

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

Presidente
ALBERTO DUQUE PORTUGAL

Diretores
JOSÉ ROBERTO RODRIGUES PERES
DANTE DANIEL GIACOMELLI SCOLARI
ELZA ÂNGELA BATTAGLIA BRITO DA CUNHA

Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre

Chefe Geral
JUDSON FERREIRA VALENTIM

Chefe Adjunto de Pesquisa e Desenvolvimento
IVANDIR SOARES CAMPOS

Chefe Adjunto de Apoio Técnico
MURILO FAZOLIN

Chefe Adjunto Administrativo
FRANCISCO DE ASSIS CORREA SILVA

ISSN 0104-9046

**POTENCIALIDADE DA
FRUTICULTURA NO
ESTADO DO ACRE**

Embrapa

EMBRAPA–CPAF-Acre. Documentos, 20

Exemplares desta publicação podem ser solicitados à

Embrapa-Acre

Rodovia BR-364, km 14, sentido Rio Branco/Porto Velho

Telefones: (068) 224-3931, 224-3932, 224-3933, 224-4035

Telex: 68 2589

Fax: (068) 224-4035

Caixa Postal, 392

69908-970 – Rio Branco, AC

Tiragem: 300 exemplares

Comitê de Publicações

Amauri Siviero

Ana da Silva Ledo Cavalcante

Ivandar Soares Campos – Presidente

Marcus Vinício Neves d'Oliveira

Murilo Fazolin

Orlane da Silva Maia – Secretária

Paulo Moreira

Expediente

Coordenação Editorial: Ivandar Soares Campos

Normalização: Orlane da Silva Maia

Revisão Gramatical: Diva da Conceição Gonçalves

Composição: Francisco de Assis Sampaio de Freitas

LEDO, A. da S. **Potencialidade da fruticultura no estado do Acre.** Rio Branco, AC: EMBRAPA-CPAF-AC, 1996. 16p. (EMBRAPA-CPAF-AC. Documentos, 20).

1.Fruticultura Tropical. 2.Fruta-Potencial econômico. I. Embrapa. Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre (Rio Branco, Ac). II. Título. III. Série.

CDD 634.0913

SUMÁRIO

| | |
|---|----|
| INTRODUÇÃO..... | |
| 4 | |
| FRUTÍFERAS DE EXPLORAÇÃO ECONÔMICA..... | 5 |
| FRUTÍFERAS NATIVAS COM POTENCIAL ECONÔMICO..... | 7 |
| CONSIDERAÇÕES FINAIS..... | 14 |
| REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS..... | |
| 14 | |

POTENCIALIDADE DA FRUTICULTURA NO ESTADO DO ACRE

Ana da Silva Ledo¹

INTRODUÇÃO

O estado do Acre ocupa uma área de 152589 km² com uma população estimada de 417.718 habitantes, distribuída em 50% na zona rural e 50% na zona urbana. O relevo é formado, em sua maior parte, por uma plataforma regular, com altitudes variando entre 100 e 300 m, sendo que a cobertura vegetal é formada por floresta úmida de terra firme (88,24%), várzea (11,37%) e campo (0,39%). O clima da região é quente e úmido com estações seca e chuvosa bem definidas. A temperatura média anual é de 25,8°C, sendo a média das máximas de 31,3°C e a média das mínimas de 20°C. As médias anuais de precipitação, umidade relativa do ar e insolação são de 1710 mm, 84% e 1522,1 horas (Anuário Estatístico do Acre, 1994).

Tradicionalmente as atividades econômicas do setor primário, no estado do Acre, baseiam-se na extração da borracha, castanha-do-brasil, madeira e na pecuária (Embrapa, 1993). Nos últimos anos tem-se verificado o aumento significativo do cultivo de algumas fruteiras nativas e exóticas, em função da abertura de linhas de crédito, financiamento externo, de informações geradas/adaptadas pela pesquisa e difundidas pela extensão rural, e da implantação de sistemas agroflorestais.

O uso de fruteiras como componente de sistemas de consórcio, constitui uma opção viável para a região, considerando a sustentabilidade, o uso racional da terra, com a redução de abertura de novas áreas e exploração de áreas anteriormente ocupadas com culturas anuais, o potencial de exploração de subprodutos e a boa rentabilidade, em função

¹ Eng.-Agr., M.Sc., Embrapa-Acre, Caixa Postal 392, 69908.970, Rio Branco, AC.

da demanda do mercado consumidor local e da grande aceitação de frutas nativas pelo mercado externo.

Entretanto, verifica-se a falta de informações sobre o aproveitamento racional de diversas fruteiras nativas, principalmente quanto à composição química, domesticação e potencial alimentar e medicinal.

Nos últimos anos, instituições governamentais e não governamentais tem dispensado toda a atenção possível na obtenção destas informações e na preservação dos recursos genéticos disponíveis na Amazônia.

O objetivo do presente trabalho é apresentar um breve relato da situação da fruticultura estadual e despertar o interesse pelo potencial de aproveitamento de diversas fruteiras nativas, no estado do Acre.

FRUTÍFERAS DE EXPLORAÇÃO ECONÔMICA

A exploração frutífera no estado do Acre, se concentra, principalmente nos municípios de Rio Branco e Plácido de Castro (Vale do Acre), e em Cruzeiro do Sul (Vale do Juruá), em áreas de produtores de Projetos de Colonização do INCRA.

O Acre apresenta condições edafoclimáticas favoráveis à exploração citrícola. O rendimento médio de 105,26 t/ha, do cultivo de laranja, limão e tangerina está próximo à média nacional de 116,33 t/ha, conforme o Anuário Estatístico do Brasil (1993). Considerando a região Norte, o Estado ocupa o segundo lugar, após o estado do Pará, em relação à área colhida e à produção. Apesar da citricultura ter um potencial econômico para exploração, a produção estadual é insuficiente para atender o consumo local "in natura" e pequenas indústrias de suco, principalmente no período de entressafra, em função da não diversificação de cultivares e porta-enxertos e devido à produção concentrada em um único período do ano.

Conforme dados apresentados na Tabela 1, a banana é a principal frutífera explorada, ocupando, em 1994, 7.395 ha com a produção de 8.738 ton. As principais cultivares plantadas são a prata, a maçã e a comprida. Observa-se, ainda, que é um dos principais componentes da dieta alimentar regional na forma "in natura", frita (tipo batata), em mingaus etc.

TABELA 1. Área plantada, área colhida, produção e rendimento médio das principais frutíferas no estado do Acre no ano de 1994.

| Produtos | Área plantada (ha) | Área colhida (ha) | Produção (mil frutos) | Rendimento médio (frutos/ha) |
|------------------|--------------------|-------------------|-----------------------|------------------------------|
| Abacate | 188 | 186 | 6281 | 33768 |
| Abacaxi | 85 | 85 | 469 | 5517 |
| Banana (1) | 7409 | 7395 | 8738 | 1181 |
| Coco-da-Baia (2) | 46 | 46 | 172 | 3739 |
| Guaraná (2) | 48 | 48 | 12 | 250 |
| Laranja | 161 | 156 | 17261 | 110647 |
| Limão | 32 | 32 | 3937 | 123031 |
| Mamão | 188 | 188 | 1476 | 7851 |
| Manga | 40 | 38 | 3708 | 97578 |
| Maracujá | 39 | 39 | 1527 | 39153 |
| Tangerina | 64 | 63 | 6970 | 110634 |

Fonte: IBGE (1994).

(1) Produção em mil cachos e rendimento cachos/ha.

(2) Produção em ton. e rendimento kg/ha.

Ressalta-se, ainda, a alta produção de guaraná em Cruzeiro do Sul e a existência, no Estado, de três indústrias de processamento de refrigerantes, guaraná em pó e extratos que vêm sendo exportados para outras regiões do País. Estima-se, segundo dados do SEBRAE-AC (1995a), que a demanda externa para estas indústrias alcança em torno de três vezes a sua capacidade de produção, que hoje é de 40 t/ano. Entretanto, verifica-se, nos últimos anos, a diminuição da área cultivada, que em 1988 era de 205 ha (Anuário Estatístico do Acre, 1990).

A produção de abacaxi tem abastecido o mercado local, sendo que as cultivares locais possuem boas características de sabor e se assemelham ao 'Smooth Cayenne' (Ritzinger, 1992).

Tem-se observado um incremento na área cultivada nas Vilas Califórnia e Extrema, em função do estabelecimento de empresas que vêm financiando plantios, com perspectivas de instalação de indústrias de processamento do fruto.

O cultivo de abacate, mamão, manga e maracujá tem sido incrementado nos últimos anos, entretanto, não é suficiente para o abastecimento do mercado local, principalmente quanto à diversificação de frutos e de cultivares.

O sistema de produção destas frutíferas é caracterizado por vários fatores: baixo uso de tecnologias, principalmente no tocante a utilização de mudas com qualidade fitossanitária, práticas de manejo,

insumos e cultivares produtivas e tolerantes/resistentes à pragas e doenças, bem como pela alta perda da produção por ocasião da colheita, armazenamento e transporte. Estes problemas são agravados pela inexistência de entrepostos de armazenamento e de malha viária adequados para o escoamento da produção, principalmente no período chuvoso, e pela pouca disponibilidade de agroindústrias para o processamento pós-colheita.

FRUTEIRAS NATIVAS COM POTENCIAL ECONÔMICO

A ausência e a pouca divulgação de informações sobre a domesticação, o valor nutritivo e o potencial de utilização, tem contribuído para o não incremento do cultivo econômico e racional de inúmeras fruteiras nativas da região (Tabela 2).

Não se verifica no mercado local, com exceção da amêndoa da castanha-do-brasil, guaraná, pupunha, cupuaçu, graviola, açaí, banana e abacaxi, a comercialização de frutos regionais. Seu consumo se restringe nas áreas de ocorrência, sendo utilizado no hábito alimentar "in natura" e com fins medicinais por seringueiros e comunidades indígenas.

Entretanto, observa-se, nos últimos anos, o incremento da exploração econômica de produtos e subprodutos de algumas fruteiras nativas, como o cupuaçu e a pupunha, em sistemas de cultivo consorciado com outras espécies perenes e anuais. A carência de dados estatísticos referentes à área cultivada, produção e comercialização dificultam o diagnóstico da situação atual destas frutíferas no estado do Acre.

O processo de industrialização de subprodutos de cupuaçu ocorre, em grande parte, a nível caseiro com a produção de polpa congelada, bombons, salame, doces, cremes, licores, sorvetes etc. O projeto de Reflorestamento Econômico Consorciado e Adensado (RECA), localizado na Vila Nova Califórnia, área de litígio (AC/RO), possui 400 ha de cupuaçu cultivado em consórcio com a pupunha e a castanha-do-brasil e, atualmente, vem processando a polpa congelada de cupuaçu e o palmito da pupunha. Segundo dados do SEBRAE-AC (1995b), o projeto RECA tem uma programação desde 1995, de produzir 96 ton. de polpa/ano.

TABELA 2. Relação das principais frutíferas nativas de ocorrência no estado do Acre.

| Família/Nome comum | Nome científico |
|--------------------|-----------------|
|--------------------|-----------------|

| | |
|--------------------|--|
| Anonaceae | |
| Araticum | <i>Annona montana</i> Mac. |
| Ata | <i>Annona squamosa</i> L. |
| Graviola | <i>Annona muricata</i> L. |
| Biribá | <i>Rollinia mucosa</i> Jacq. |
| Envira cajú | <i>Guateria poeppigiana</i> Mart. |
| Condessa | <i>Annona reticulata</i> L. |
| Anacardiaceae | |
| Cajú | <i>Anacardium</i> sp. |
| Cajá | <i>Spondias lutea</i> L. |
| Cajarana | <i>Spondias dulcis</i> Poepp. |
| Cajuí | <i>Anacardium giganteum</i> |
| Apocinaceae | |
| Sorva | <i>Couma</i> sp. |
| Bombacaceae | |
| Sapota | <i>Quararibea cordata</i> H. B. Vischer |
| Bromeliaceae | |
| Abacaxi | <i>Ananas</i> sp. |
| Ananas | <i>Ananas ananassoides</i> L. B. Smith |
| Caricaceae | |
| Mamuí | <i>Carica cf. glandulosa</i> Solms. |
| Cariocaraceae | |
| Piquiá | <i>Caryocar villosum</i> (Aubl) Pers |
| Gutíferas | |
| Bacuri | <i>Platonia insignis</i> Mart. |
| Lecythidaceae | |
| Castanha-do-Brasil | <i>Bertholletia excelsa</i> H.B.K. |
| Sapucaia | <i>Lecythis pisonis</i> Camb. |
| Leguminosae | |
| Ingá | <i>Inga</i> sp. |
| Jatobá | <i>Hymenea stilbocarpa</i> Mart. |
| Jaracatiá | <i>Jaracatia heptaphylla</i> A.D.C. |
| Jutaí | <i>Hymanea courbaril</i> L. |
| Malpighiaceae | |
| Murici | <i>Byrsonima crassifolia</i> (L.) Kunth. |
| Família/Nome comum | Nome científico |
| Mirtaceae | |

| | |
|-----------------|---|
| Araça | <i>Psidium guianensis</i> Swartz |
| Araça-boi | <i>Eugenia stipitata</i> Mc. Vaugh |
| Jambo-bravo | <i>Eugenia</i> sp. |
| Goiaba | <i>Psidium guayava</i> L. |
| Moraceae | |
| Apuí | <i>Ficus fagifolia</i> Miq. |
| Palmae | |
| Patauá | <i>Jessenia batava</i> (Mart.) Burr. |
| Açaí | <i>Euterpe</i> sp. |
| Buriti | <i>Mauritia vinifera</i> Mart. |
| Bacaba | <i>Oenocarpus distichus</i> Mart. |
| Tucumã | <i>Astrocaryum aculeatum</i> G.F.W. Meyer |
| Marajá | <i>Pyrenoglyphis maraja</i> (Mart.) Burr. |
| Pupunha | <i>Bactris gasipaes</i> H.B.K. |
| Passifloraceae | |
| Maracujá nativo | <i>Passiflora</i> sp. |
| Sapindaceae | |
| Pitomba | <i>Talisia esculenta</i> Radlk |
| Guaraná | <i>Paullinia cupana</i> var. <i>sorbilis</i> (Martius) Duke |
| Rosaceae | |
| Oiti | <i>Couepia</i> sp. |
| Sapotaceae | |
| Abiurana | <i>Lucuma lasiocarpa</i> A. DC. |
| Abiu | <i>Pouteria caimito</i> Radlh |
| Solanaceae | |
| Cubiu | <i>Solano topiro</i> H. B. |
| Sterculiaceae | |
| Cacau | <i>Theobroma cacao</i> L. |
| Cacaúí | <i>Theobroma speciosum</i> Willd |
| Cupuaçu | <i>Theobroma grandiflorum</i> Willd. ex Spreng. Schum |
| Cupuí | <i>Theobroma subincanum</i> Mart. |
| Rubiaceae | |
| Jenipapo | <i>Genipa americana</i> L. |
| Apuruí | <i>Thieleodoxa sorbilis</i> (Humber) Ducke |

Fonte: INPA (1983,1984), Adaptado pelo autor.

Em 1995 a empresa BONAL S.A. obteve a produção de 125 toneladas de palmito drenado de pupunha, oriunda de 400 ha de cultivo

solteiro e de 440 ha consorciados com seringueira, sendo que, grande parte do produto vem sendo comercializada em outros Estados, principalmente em São Paulo. A previsão de comercialização para 1996 é de 154 toneladas, e estima-se o aumento do stand atual em 100.000 mudas, conforme informado por José Vieira ².

A exploração da castanha-do-brasil, a nível extrativista, desponta como uma das principais atividades geradoras de renda no estado do Acre, ocupando o 3º lugar depois da exploração da borracha e da madeira. Em 1991 foram exportados 230072 hectolitros de castanha "in natura" e 126100 hectolitros de castanha beneficiada (Anuário Estatístico do Acre, 1994). A capacidade de produção da Cooperativa Agroextrativista de Xapuri-CAEX representa 10% da produção atual do Estado, que é de 8000 toneladas, sendo que o potencial produtivo do Estado é de 14.000 toneladas/ano (SEBRAE-AC, 1995c).

Em 1991 foram colhidos, a nível extrativista, 351 toneladas de frutos de açaí no Vale do Juruá, sendo Cruzeiro do Sul responsável pela produção de 305 toneladas (Anuário Estatístico do Acre, 1994). O consumo estimado de "vinho de açaí" em Rio Branco é de 36000 litros/ano (SEBRAE-AC, 1995d), sendo que na entressafra, o produto não é comercializado no mercado.

A seguir será descrito o potencial de utilização de algumas fruteiras nativas:

1. **Açaí** (*Euterpe* sp.)- é uma palmeira tipicamente tropical, encontrada em estado silvestre nas matas de terra firme, várzea e igapó. O fruto é tipo drupa, arredondado, de até 1,05 cm de diâmetro, de casca fina e arroxeadada, quase negra, com a polpa pouco espessa e da mesma cor da casca. Fornece frutos para a alimentação ("vinho de açaí", picolés, sorvetes, polpa congelada e açaí em pó) e matéria prima para a indústria do palmito, celulose e papel. O caroço pode ser utilizado no artesanato e, após a decomposição, pode ser empregado como adubo orgânico no cultivo de hortaliças e plantas ornamentais. Possibilita o aproveitamento permanente de áreas de várzea e igapó.
2. **Araçá-pera** (*Psidium guianensis* Swartz)- é uma planta arbustiva com 1-1,5 m de altura. O fruto possui a cor da casca amarelada com polpa branca, rica em fósforo e vitamina C. A polpa é consumida "in natura" e na forma de néctar, doce e geléia.

² Entrevista concedida pelo Sr. José Vieira, gerente da Fazenda BONAL S.A., Rio Branco-Acre, à Ana da Silva Ledo, pesquisadora da Embrapa-Acre, em 30/05/96.

3. **Araçá-boi** (*Eugenia stipitata* Mc Vaugh)- é um arbusto de até 2 m de altura. O fruto é tipo baga, esférico, podendo ter o diâmetro de até 12 cm e peso de 420 g, de casca amarela e aveludada quando maduro. A polpa é branca, aquosa e de sabor ácido. Pode ser consumida na forma de suco, creme, néctar, pasta, sorvete e licor.
4. **Araticum** (*Annona montana* Mac.)- é uma árvore de até 6 m de altura, com ramos regularmente distribuídos. O fruto é do tipo sincarpo, esférico ou com formato de coração. A polpa é branca, aquosa, mole, adocicada, farinácea e de, aroma característico, rica em fósforo e vitaminas B1 e B2. É consumida "in natura" ou na forma de geléia, sorvete, suco, licor e recheio para bolo e chocolates.
5. **Buriti** (*Mauritia vinifera* Mart.)- é uma palmeira de até 25 m de altura. O fruto é do tipo drupa, esférico ou ovalado, com polpa constituída de uma fina camada de massa oleosa e esponjosa alaranjada. A polpa é consumida "in natura" e na forma de doce, geléia, creme, suco, sorvete e vitamina. O fruto fornece óleo para emprego na cozinha e para lustrar couros e madeiras. Da inflorescência é feito o vinho de buriti. As fibras e folhas são utilizadas para a confecção de cordas. Das sementes envelhecidas é obtido um valioso marfim vegetal.
6. **Bacuri** (*Platonia insignis* Mart.)- é uma árvore de até 35 m de altura cujo fruto é do tipo baga, ovóide, de até 13 cm de diâmetro e 900 g de peso. A polpa é branca, macia, de cheiro e sabor agradáveis. Pode ser consumida ao natural ou em forma de creme, polpa congelada, suco e sorvete.
7. **Cupuaçu** (*Theobroma grandiflorum* (Willdenow ex Sprengel) Schumann) -a árvore em estado silvestre chega a atingir 20 m de altura, no entanto, cultivada racionalmente atinge de 6 a 8 m. O fruto é do tipo baga, podendo variar quanto à forma. A polpa, rica em cálcio e fósforo, apresenta sabor e odor agradáveis, podendo ser processado o néctar, suco, iogurte, compotas, tortas, polpa congelada, bombons, salame, doce, creme, licor, sorvete, geléia, pasta etc. Das sementes, pode-se preparar o cupulate, rico em amido (15%), proteínas (15%) e gorduras (50%); a casca vem sendo aproveitada como adubo orgânico.
8. **Caju** (*Anacardium occidentale* L.)- é uma árvore com altura de até 20 m, copa arredondada e galhos da extremidade baixos. O fruto (castanha) é uma drupa reniforme, cuja semente é comestível. Do pedúnculo (rico em vitamina C, A e cálcio) pode ser processada a

polpa congelada, sucos concentrados, refrigerantes, doces etc. Do fruto pode ser obtida a amêndoa de castanha de caju (ACC) e o líquido da casca da castanha (LCC-fonte de fenol). A amêndoa da castanha possui 41% de óleo e 21% de proteína, e é rica em fósforo e vitaminas B1 e B2. O suco da casca da amêndoa é usado no tratamento de verrugas e calos, e o chá da casca da árvore, para hemorragias, diarreias crônicas e diabetes.

9. **Castanha-do-brasil** (*Bertholletia excelsa* H.B.K.)- é uma árvore de grande porte, podendo atingir de 30 a 50 m de altura. O fruto (“ouríço”) pesa até 1,5 kg e chega a medir 15 cm de diâmetro. O produto de maior valor é a amêndoa, rico em proteínas, lipídeos e vitaminas, podendo ser consumido “in natura” e como ingrediente em diversos produtos alimentares. Da amêndoa se extrai um óleo de boa digestibilidade, podendo ser utilizado como lubrificante na aviação. Do resíduo da extração do óleo é obtido o farelo e a torta, com uso na alimentação humana e animal. Os “ouríços” podem ser utilizados como combustível e na confecção de diversos objetos.
10. **Graviola** (*Annona muricata* L.)- é uma planta de porte ereto e pouca copa, com altura de 4-8 m. O fruto sincarpo é grande e pesado, sendo sua polpa branca, aquosa, aromática e com sabor agridoce, rica em cálcio e fósforo. A polpa pode ser aproveitada na industrialização do néctar, como xaropes anti-escorbúticos e diuréticos e congelada, além de ser consumida na forma suco e sorvete. As folhas e a casca das sementes possuem dois alcalóides: “anonina” e “muricina”, que podem ser utilizados na produção de inseticidas.
11. **Guaraná** (*Paullinia cupana* vr. *sorbilis* (Martius) Duke)- é um arbusto semi-ereto e lenhoso. O fruto é uma cápsula deiscente de 1 a 3 válvulas, com uma semente cada. Do processamento da semente pode ser obtido o guaraná em pó, bastão, extratos, refrigerantes e xaropes. É um produto rico em cafeína, teobromina e teofilina, com muitas propriedades medicinais, e vem sendo empregado no tratamento de enxaquecas, nas convalescências e na regularização das funções intestinais. Previne a arteriosclerose e é um excelente tônico muscular.
12. **Jatobá** (*Hymenaea corbaril* Mart.)- é uma árvore imponente de até 20 m de altura. O fruto tipo legume, alongado e arredondado, de até 15 cm de comprimento, possui sementes envoltas por uma polpa farinácea, de cor branco-amarelada e de sabor doce, rico em cálcio e fósforo. Pode ser consumido “in natura” e na forma de geléia, licor e farinha para bolos, pães, biscoitos e mingaus. As sementes, casca e

folhas tem uso medicinal, principalmente, para doenças pulmonares. Do tronco é obtido uma resina usada no tratamento de bronquite e asma e de grande utilidade na indústria.

13. **Jenipapo** (*Genipa americana* L.)- é uma planta arbórea que pode atingir até 15 m de altura. O fruto, do tipo baga, com 12 cm de comprimento e 400 g de peso, possui uma polpa doce e ácida, de aroma forte, rica em cálcio, fósforo e vitamina B2. Por possuir um tronco único, pode ser utilizado como cerca viva. A polpa do fruto pode ser consumida “in natura” ou processada em vinho, doce e licor. Dos frutos verdes e da casca pode ser obtido um corante azul escuro que, em contato com o ar, torna-se preto, podendo ser utilizado na pintura de tecidos e utensílios.
14. **Murici** (*Byrsonima crassifolia* (L.) Kunth.)- é uma árvore de até 5 m de altura, que produz frutos de 2 cm de diâmetro de casca e polpa amarela, de cheiro e sabor característicos, quando maduros, rica em vitamina C. A polpa pode ser consumida “in natura” ou na forma de suco, sorvete, licor, néctar, geléia e doce. Como planta medicinal é usado no tratamento de doenças das vias respiratórias.
15. **Pupunha** (*Bactris gasipaes* H.B.K.)- é uma palmeira de multicaule, que chega a atingir 20 m de altura, com a ocorrência de espinhos ou não. O fruto é tipo drupa e cônico, podendo variar quanto à cor, rugosidade da casca, presença ou ausência de fibras na polpa e quanto ao teor de óleo. Os frutos são ricos em proteínas, carboidratos, cálcio, ferro, fósforo e vitamina A. A palmeira pode ser empregada em projetos de paisagismo; sua raiz como vermífida; seu tronco, como madeira para construção de casas, fortificações, arcos, flechas, arpões e varas de pescar; suas folhas, para a confecção de cestas e cobertura de casas; seus frutos, cozidos para o consumo “in natura”, em farinha para elaboração de bolos, pizzas, na panificação, pastelaria e outros alimentos à base de massa e em fabricação de ração animal. Além da comercialização de sementes de pupunha sem espinho, do caule pode ser extraído o palmito.
16. **Sorva** (*Couma* sp.)- é uma árvore de porte variando entre 5 a 20 m de altura. O fruto, do tamanho de uma cereja, apresenta cor castanho quando maduro, sendo que a polpa apresenta um excelente sabor. Da planta pode ser extraído um látex utilizado na fabricação de chicletes.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Observa-se que alguns, fatores tem contribuído para o não incremento da fruticultura no Estado, tais como:

- inexistência de sementes e mudas de qualidade, em quantidade suficiente para abastecer o mercado;
- carência de programas públicos de incentivo à exploração frutícola;
- existência de poucas agroindústrias para aproveitamento e processamento de subprodutos;
- falta de estudos sobre a domesticação, manejo e aproveitamento agroindustrial das fruteiras nativas, e
- rede de assistência técnica deficiente, estradas precárias, veículos de transporte inadequados e ausência de entrepostos de armazenamento e comercialização.

Considerando as condições climáticas favoráveis para o cultivo de fruteiras exóticas e o potencial de utilização de diversas fruteiras nativas do Estado, é necessário que a fruticultura regional seja fortalecida com ações de desenvolvimento, a nível da propriedade rural, com ênfase para a industrialização e comercialização de produtos e subprodutos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANDERSEN, O.; ANDERSEN, V.U. **As frutas silvestres brasileiras**. Rio de Janeiro: Globo, 1988. p.192-194. (Coleção do Agricultor. Fruticultura).
- ANUÁRIO ESTATÍSTICO DO ACRE 1988. Rio Branco: SEPLAN, v.24, p.86, 1990.
- ANUÁRIO ESTATÍSTICO DO ACRE 1991. Rio Branco: SEPLAN, v.27, p.77, 1994.
- ANUÁRIO ESTATÍSTICO DO BRASIL. Rio de Janeiro: IBGE, v. 53, p. 21-26, 1993.
- EMBRAPA. Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre. (Rio Branco, AC). **Plano diretor do Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre**. Rio Branco, 1993. 43p.

- GIACOMETTI, D.C. Domesticação de espécies frutíferas da Amazônia. In: CONGRESSO NACIONAL DE BOTÂNICA, 35., 1984, Manaus. **Anais...** Brasília: IBAMA, 1990. Mimeografado.
- IBGE. **Produção agrícola municipal**: Acre. Rio Branco, 1994. p.16-24.
- INPA-ACRE. **Levantamento de informações sobre a ocorrência de frutas nativas no interior do Estado do Acre**. Rio Branco, 1983. 41p.
- INPA-ACRE. **Levantamento de informações sobre a ocorrência de frutas nativas no interior do estado do Acre**. Rio Branco, 1984. 52p.
- LORENZ, F.V. **Receituário dos melhores remédios caseiros**. São Paulo: Circulo do Livro, [s.d]. p.35-68.
- MARTEL, J.H.I. Frutíferas da Amazônia. In: DONALDIO, L.C.; MARTINS, A.B.G.; VALENTE, J.P., ed. **Fruticultura tropical**. Jaboticabal: FUNEP, 1992. p. 203-217.
- RITZINGER, R. **Avaliação e caracterização de cultivares de abacaxi no Acre**. Rio Branco: EMBRAPA-CPAF-Acre, 1992. 28p. (EMBRAPA-CPAF-Acre. Boletim de Pesquisa, 3).
- SEBRAE-ACRE. **Açaí**: opções de investimento no Acre com produtos florestais não madeireiros. Rio Branco, 1995d. 30p. (Produtos Potenciais da Amazônia).
- SEBRAE-ACRE. **Castanha-do-brasil**: opções de investimento no Acre com produtos florestais não madeireiros. Rio Branco, 1995c. 52p. (Produtos Potenciais da Amazônia).
- SEBRAE-ACRE. **Cupuacú**: opções de investimento no Acre com produtos florestais não madeireiros. Rio Branco, 1995b. 36p. (Produtos Potenciais da Amazônia).
- SEBRAE-ACRE. **Guaraná**: opções de investimento no Acre com produtos florestais não madeireiros. Rio Branco, 1995a. 42p. (Produtos Potenciais da Amazônia).
- SEBRAE-ACRE. **Pupunha**: opções de investimento no Acre com produtos florestais não madeireiros. Rio Branco, 1995e. 42p. (Produtos Potenciais da Amazônia).
- SILVA, J.A. da; SILVA, D.B. da; JUNQUEIRA, N.T.V.; ANDRADE, L. R.M. de. **Frutas nativas dos cerrados**. Brasília: EMBRAPA-CPAC/EMBRAPA-SPI, 1994. 166p.
- SILVA, S.P. **Frutas-Brasil**. São Paulo: Empresa das Artes, 1991. 166p.