

PUPUNHA

PRODUÇÃO DE PALMITO

O laboratório de tecnologia de alimentos da Embrapa Amazônia Ocidental, de Manaus, trabalha com o processamento do palmito de pupunheira. Para conservação do palmito, a Unidade utiliza ácido cítrico, barato e de palatibilidade agradável, capaz de impedir a proliferação de microorganismos.

As vantagens do palmito de pupunheira são:

- Boa produtividade, podendo atingir acima de 1,2 t/ha com 2 anos
- Tolerância a pragas e doenças
- Alternativa para ocupação de áreas degradadas
- Precocidade em relação às plantas usadas tradicionalmente para produção de palmito – o açaí, no Pará, e a juçara, no Centro-Sul.

Por suas características propícias, a pupunheira vem se tornando a principal fonte de matéria-prima para produção de palmito em várias regiões do país. Nativa dos trópicos úmidos americanos, produz cachos grandes de frutos comestíveis, de alto valor nutritivo.



Embrapa

Amazônia Ocidental

1998

FOL
7599