

**CASA VIVA EDUCAÇÃO E CULTURA**

**PROJETOS**

**ANITA SIQUEIRA BRAZIL**

**AÇAÍ: DO PARÁ PARA O MUNDO**

Belo Horizonte

2024

## INTRODUÇÃO

O açaí, uma palmeira nativa da região amazônica, tem ganhado mais atenção pelo Brasil e pelo mundo nos últimos anos. Ele é muito consumido como suco, sorvete e suplemento, por ser muito rico em nutrientes.

O açaí é uma das principais fontes de refeição nutritiva e barata no Norte do Brasil. Além disso, ele vem sendo muito pesquisado, por ter muitas propriedades vantajosas, como antioxidantes e anti-inflamatórios. Ao longo dos anos ele expandiu bastante, e com esta expansão, houveram muitas modificações na sua forma de comer e em sua composição.

Esta pesquisa, tem como objetivo analisar a origem do açaí e suas finalidades iniciais, e a partir dessa análise, observar suas mudanças, a forma como ele se expandiu e porque dessa expansão.

É importante o estudo sobre o açaí, por ter muita relevância em comunidades locais (principalmente em camadas mais populares), mas que não recebe tanta visibilidade e não é tão observado pela comunidade científica.

No decorrer dessa pesquisa, será analisado pesquisas bibliográficas e textos científicos, além disso também terão trabalhos de campo e entrevistas como métodos de pesquisa.

Toda a pesquisa foi feita com grande auxílio da Professora da Casa Viva, Ana Luisa, onde foram realizados encontros em todas as sextas-feiras úteis do ano. A pesquisa foi concluída durante o intervalo de um ano, onde no meio dela foi feita uma apresentação considerando o desenvolvimento até aquela hora do projeto, onde a apresentação foi avaliada por uma banca avaliadora composta por professores da Casa Viva. Também acontecerá uma apresentação final, onde será mostrado e explicado o projeto finalizado.

## DESENVOLVIMENTO

O açaí (*Euterpe oleracea*) é um fruto nativo do Norte do Brasil e é muito consumido no Brasil, e recentemente começou a ser consumido também fora do Brasil. A árvore que produz o açaí, com o nome de açaizeiro, é da família das palmeiras e pode medir até 30 metros, sendo cultivada principalmente em áreas com rios e áreas alagadas.

Se você não mora no Norte do Brasil, você provavelmente come açaí doce e cheio de leite em pó, granola e jujubas.

A verdade é que ele é comido, também, de outras formas. No norte do Brasil é consumido, desde muito tempo, como refeição. O açaí é muito nutritivo, podendo ser muito barato e, sendo assim, uma opção de comida de fácil acesso principalmente para famílias sem muitas condições.

Há centenas de anos, o açaí era comido pelos povos indígenas, e ainda hoje aproximadamente 60% das famílias do Pará que recebem no máximo um salário mínimo comem açaí da mesma forma: açaí, farinha de mandioca e peixe frito.

Durante os anos 80 e 90, o açaí começou a se popularizar por outras partes do Brasil. Um dos pontos para sua popularização foi a parcela da população que pratica exercício, e se alimenta de forma “fitness”.

No processo de expansão do açaí ele passou por muitas mudanças. Primeiramente, como já dito, não foi expandido sua forma salgada, e sim sua forma doce. O açaí que conhecemos é vendido em creme e tem no máximo 17% de açaí e quando tem essa quantidade ele pode causar má digestão, por ser muito forte e duro.

O açaí que costumamos comer é cheio de conservantes e substâncias adicionadas. É muito difícil provar o açaí produzido e comido no Norte fora do Norte, por ele durar muito pouco tempo e começar a azedar rapidamente.

A mistura do açaí que comemos é feita em fábrica, e é composta por um polpa de açaí muito pouco concentrada, barata e bem doce, xarope de guaraná, muitos aromatizantes, estabilizantes e outros componentes que fazem sua textura de sorvete. A composição ser dessa forma também é uma razão pela qual o açaí se popularizou, porque com seu sabor original ele tinha um gosto mais terroso e não era muito chamativo, nem interessante.

Uma das maiores influências para o açaí se popularizar fora do Brasil, foi uma família chamada Família Gracie. Essa família, uma linhagem de lutadores de jiu-jitsu, é muito famosa no mundo das artes marciais. Os irmãos Gracies são originários do Belém, tendo como um dos principais alimentos de suas dietas o açaí.

Outro ponto importante para a história do açaí são os “antioxidantes”. Nos anos 2000, começou ser muito pesquisado o envelhecimento e a saúde, e foi descoberto que quando envelhecemos o corpo passa por uma oxidação, que tem uma influência de envelhecimento no nosso corpo. Também foi descoberto, que no açaí existem componentes antioxidantes, e isso fez muito sucesso, por ser como um “anti-envelhecimento”

O reconhecimento do açaí para áreas fora do Brasil foi crucial para a economia do Norte do Brasil, principalmente para o estado do Pará, que é o principal produtor de açaí, seguido do Amazonas, Acre e Amapá (Revista Ibero-Americana de Ciências Ambientais, ago a set 2019 - v.10 - n.5)

## ● ESTUDO DE CASO

A entrevista foi feita para analisar o consumo do açaí em locais (principalmente Belo Horizonte), que estão fora da área de origem do açaí. Além disso, grande parte dos entrevistados são meninas, de uma faixa etária mais nova. A entrevista é muito importante para mostrar a análise feita nesse texto de forma mais explícita e direta.

A entrevista foi realizada de forma online, através de um formulário. Foram entrevistadas 30 pessoas, das quais dezessete tinham entre 10 e 15 anos de idade, seis de 26 a 36 anos e cinco de 37 a 54 anos. Além disso, 24 pessoas moram em Belo Horizonte, sendo a grande maioria.

Ao analisar as respostas, pode-se perceber que somente 3 pessoas não gostam de açaí. Uma informação muito importante de ser constatada, é que somente as pessoas com mais de 26 anos provaram açaí pela primeira vez mais tarde, enquanto as mais novas comem desde muito pequenas.

Além disso, somente uma pessoa disse que come açaí de forma salgada, e todo o resto de forma doce, com acompanhamentos como leite ninho, granola,

banana e outros acompanhamentos. A grande maioria come açaí como sobremesa e algumas também como lanche.

Por último, muitas pessoas não sabem a origem do açaí e as 13 pessoas que sabem sua origem, responderam muito em aberto, dizendo que sabiam somente que era nativa do Pará.

## **CONCLUSÃO**

Apesar do açaí ter se popularizado e ser muito mais consumido nos últimos anos, o seu principal consumidor continua sendo o Norte do Brasil, por ele não ser um fruto que é “plantado”. Ele nasce em várzeas ao redor dos rios, por precisarem de muita água, e geralmente nascem e vivem em áreas nativas.

O processo de produção do açaí acontece da seguinte maneira: Os coletores escalam as árvores de açaí, e colhem os cachos, logo ele é levado ao centro para ser vendido para comerciantes locais e indústrias de fora. Ele é lavado e passa por um processo de higienização, batido com água e congelado. Depois ele é transportado para as fábricas para ser misturado com seu “mix”, por fim ele é levado para as vendas onde é vendido.

Podemos, por fim, analisar que o açaí é produzido de forma muito diferente nos diferentes lugares, tanto no âmbito de sua produção, quanto na forma do seu consumo. Além disso, a partir desta pesquisa é possível afirmar que a causa de sua expansão foi diferente para cada lugar, apesar de todas terem relação com sua composição.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BEZERRA, Valeria Saldanha; FREITAS-SILVA, Otniel; DAMASCENO, Leasndro Fernandes. Açai: produção de frutos, mercado e consumo. 2016.

RODRIGUES, Renato dos Prazeres; MEDEIROS, Monique. Atividades socioprodutivas e tipologias de Unidades de Produção Familiar de camponeses-ribeirinhos em várzea do Baixo Tocantins.

**Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 62, n. 2, p. e264420, 2023.

n

NOGUEIRA, Ana Karlla Magalhães; SANTANA, Antônio Cordeiro de; GARCIA, Wilnália Souza. A dinâmica do mercado de açai fruto no Estado do Pará: de 1994 a 2009. **Revista Ceres**, v. 60, p. 324-331, 2013.

D'ARACE, Larissa Martins Barbosa et al. Produção de açai na região norte do Brasil. *Revista Ibero-Americana de Ciências Ambientais*, v. 10, n. 5, p. 15-21, 2019.

ROSSINI, Maria Clara, Como o açai conquistou o mundo: A história por trás do alimento mais básico da Amazonia - e como ele se tornou febre global, **Super interessante**