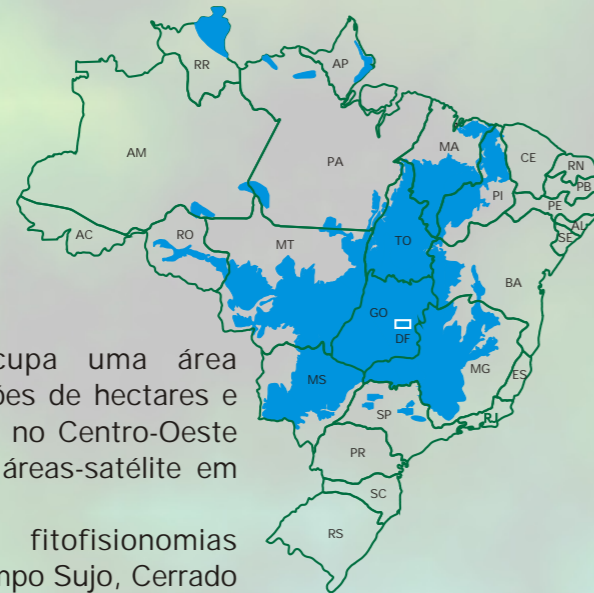


Embrapa Cerrados

A Embrapa Cerrados é uma das 39 unidades descentralizadas que compõem a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. Foi criada em 23 de janeiro de 1975, como centro de referência ecorregional para o Cerrado, localizada em Planaltina, Distrito Federal. Sua base experimental é de 3500 hectares, sendo 700 hectares de reservas ecológicas. Possui uma área construída de 25 000 m².

Essa Unidade tem como missão viabilizar soluções tecnológicas, competitivas e sustentáveis para o agronegócio da Região do Cerrado em benefício da sociedade.

O Cerrado



A região do Cerrado ocupa uma área aproximada de 204 milhões de hectares e localiza-se principalmente no Centro-Oeste brasileiro, englobando, também, áreas-satélite em outras regiões do País.

A vegetação apresenta fitofisionomias variadas como Campo Limpo, Campo Sujo, Cerrado e Cerradão.

A temperatura média anual varia de 18 °C a 23 °C e a precipitação média é de 1500 mm, com distribuição caracterizada por uma estação chuvosa (setembro a abril) e outra seca (maio a agosto). Cerca de 80% da precipitação anual concentra-se entre os meses de setembro e abril, podendo ocorrer, nesse período, intervalos de seca de uma a três semanas, denominados veranicos. Os solos dominantes são da classe latossolos que ocupam as vastas chapadas de relevo plano a suave-ondulado. Suas propriedades físicas tornam esses solos adequados para a produção agrícola, embora apresentem limitações quanto à fertilidade natural, hoje, contornadas pela tecnologia existente. Estima-se que 138 milhões de hectares sejam de terras aptas à produção agrícola, enquanto 60 milhões de hectares deverão contemplar as áreas marginais e aquelas recomendadas para a preservação da biodiversidade.

Frutas Nativas Aproveitamento Alimentar

Annona crassiflora Mart. (nome científico)
Annonaceae (família)
Araticum, araticum, articum, bruto, panã (nomes populares)



Árvore comum no Cerrado com até 8 m de altura. Os frutos, com peso médio de 2 kg, apresentam aroma bastante forte e são muito apreciados pela população. A polpa doce e amarelada é consumida ao natural ou sob a forma de doces, geléias, sucos, licores, tortas, iogurtes ou sorvetes. Cada 100 g de polpa contém: 52 calorias, 0,4 g de proteína; 52 mg de cálcio; 24 mg de fósforo; 2,3 mg de ferro; 21 mg de vitamina C; 50 mg de vitamina A; 0,04 mg de vitamina B1 e 0,07 mg de vitamina B2.



Eugenia dysenterica DC (nome científico)
Myrtaceae (família)
Cagaita (nome popular)

Árvore melífera e ornamental de até 10 m de altura. Na época seca, as folhas caem e são substituídas por folhas novas avermelhadas e flores alvas, abunantes e perfumadas. A casca é utilizada pela indústria de curtume. É uma das corticeiras do Cerrado, com 1 a 2 cm de espessura de casca. Os frutos, com cerca de 90% de suco, são consumidos ao natural, mas se estiverem fermentados ao sol, funcionam como laxante, daí, a origem dos nomes popular e científico. A polpa é usada para doces, geléias, sorvetes e sucos. É fonte de vitamina C.



Hancornia speciosa Gomez (nome científico)
Apocynaceae (família)
Mangaba (nome popular)



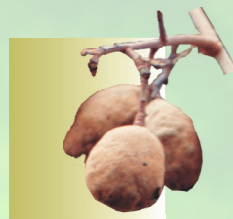
Árvore de até 7 m, melífera, laticífera e ornamental. O nome mangaba em tupi-guarani significa "coisa boa de comer". Os frutos apresentam peso variado de 30 a 260 g. Quando maduras, são consumidas pela população, ao natural ou sob a forma de suco, doces, compotas ou sorvetes. 100 g de polpa contém 60 calorias; 0,69% de lipídios; 1,31% de proteína; 13,94% de glicídio.



Caryocar brasiliense Camb. (nome científico)
Caryocaraceae (família)
Piqui (nome popular)

Árvore de até 7 m de altura, melífera e ornamental. O fruto com casca pesa, em média, 120 g, representando a polpa 7%. Essa polpa, rica em caroteno, é amarela e gordurosa. Dela, extrai-se um óleo também amarelo cujos componentes são saturados, sendo muito utilizado na culinária regional. Já o óleo da amêndoa, apresenta teor maior em ácidos insaturados. Como medicinal, misturado ao mel de abelha, é usado na forma de expectorante em casos de bronquites. Na indústria cosmética, fabricam-se cremes para a pele, tendo o óleo de piqui como componente.





Dipteryx alata Vog. (nome científico)
Leguminosae Papilionoideae (família)
Baru (nome popular)



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Cerrados
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
BR 020, Km 18, Rodovia Brasília/Fortaleza, Planaltina, DF
Telefone: (61) 388 9898 Fax: (61) 388 9879
www.cpac.embrapa.br



Árvore de até 15 m de altura, ornamental e madeireira. Na alimentação humana, tanto é utilizada a polpa quanto a amêndoa. A semente tem sabor semelhante ao do amendoim e pode ser consumida ao natural ou torrada e também sob a forma de pé-de-moleque e paçoquinha. 100 g de polpa contém: 310 kcal, 572 mg de potássio; 3,54 mg de cobre; 5,35 mg de ferro. A amêndoa é rica em cálcio, fósforo e manganês, apresenta 560 kcal em 100 g, com 42% de lipídios e 23% de proteína. O óleo é rico em ácidos graxos insaturados (80%), sendo o ácido oléico seu principal componente (44%).



Mauritia flexuosa Linn. F. (nome científico)
Palmae ou Arecaceae (família)
Buriti (nome popular)



Palmeira de até 15 m de altura, ornamental, muito utilizada no artesanato regional. Na alimentação popular, a polpa amarelo-ouro, pode ser consumida ao natural ou utilizada para fabricar doces, sorvetes e cremes. A polpa corresponde a 30% do fruto e contém 23% de óleo; é rica em pró-vitamina A (500 000UI). Seu óleo contém alto teor de ácido oléico e ácidos insaturados. Esse óleo, ao natural, como foi comprovado por pesquisadores da Universidade do Pará, pode ser usado como protetor solar, uma vez que absorve completamente as radiações de comprimento de onda entre 519 e 350 nm, as mais prejudiciais à pele humana.

Tiragem: 2000 exemplares
2002

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO



Frutas Nativas do Cerrado Brasileiro

Aproveitamento Alimentar



Criação e Arte: Chaille Cherne - Setor de Informação - Embrapa Cerrados

