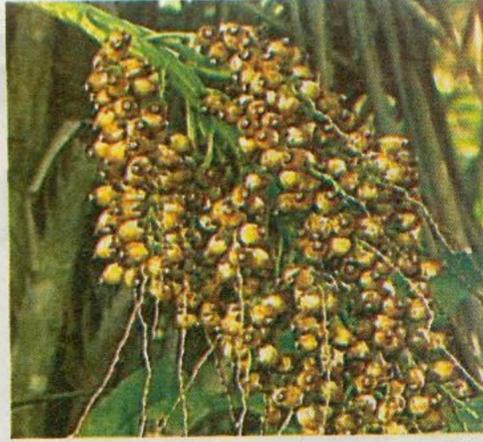


OURICURI



Flávia Moura e a estudante Shirley Barbosa ao lado da planta pesquisada



O ouricuri é muito encontrado no Sertão alagoano, principalmente em feiras

Projeto vai aperfeiçoar multifuncionalidade

Planta é símbolo da região semiárida nordestina e muito encontrada em artesanato e comidas

Quem vai às feiras regionais do Nordeste e compra cestinhas de palha ou come uma cocada talvez não saiba, mas esses produtos podem ter uma única origem: o Ouricuri. Como forma de explorar a espécie de forma sustentável, um grupo de pesquisadores da Universidade Federal de Alagoas está desenvolvendo o projeto "Viabilidade econômica e ecológica da Palmeira Ouricuri (*Syagrus coronata* (Martius) Beccari) para a produção de Biodiesel no Semiárido Nordestino".

São professores do Instituto de Química e Biotecnologia (IQB), do Instituto de

Ciências Biológicas e Saúde (ICBS), Museu de História Natural e do Campus Arapiraca. Eles estão trabalhando desde 2010, junto com alunos da graduação e pós-graduação, para avaliar a capacidade que a espécie tem de ser explorada, sem que haja danos à regeneração natural de suas populações.

"O ouricuri tem um dos melhores óleos para produzir sabão, cosméticos e pode ser usado para alimentação humana e para produção de biodiesel. Ele também é rico em carotenóides essenciais, como precursores da síntese da vitamina A", relatou Flávia Moura, uma das coordenadoras do projeto.

FINALISTA DE PRÊMIO VERDE
Selecionado entre os finalistas para o Prêmio Verde da Sociedade Botânica do Brasil, o trabalho de iniciação científica "Análises da produtivi-

dade da palmeira Ouricuri visando a adoção de boas práticas de manejo" faz parte do projeto. Ele foi desenvolvido pela aluna Shirley Barbosa, do bacharelado em Biologia, com orientação de Flávia Moura.

Na pesquisa, a aluna procurou quantificar o número de folhas, frutos e litros de óleo produzidos pelo Ouricuri na cidade de Santana do Ipanema. Na região o fruto dessa palmeira é utilizado para a produção de bolos, pães, cocadas e paçoca. Como resultado da pesquisa, foi constatado que, em média, são produzidas 70 toneladas de frutas e 512 litros de óleo para cada quilômetro quadrado, onde a planta é cultivada naturalmente. "Em alguns municípios os moradores também utilizam a palha do Ouricuri para fazer vassouras, artesanatos, telhados para moradias e também

exportam o produto para outras regiões", destacou Shirley.

Esses dados serão utilizados pelo projeto para fornecer subsídios ao manejo sustentável da espécie. "O ouricuri é o principal alimento da Arara Azul de Lear e como a retirada de folhas diminui a produção de frutos, o Ministério do Meio Ambiente está tentando criar regras para o extrativismo, dentro da capacidade de suporte", detalhou Flávia.

Com a professora Flávia Barros estão também Aliete Machado, do Campus Arapiraca, João Inácio Soletti e Sandra Carvalho, do Centro de Tecnologia, além de Simoni Meneghetti e Mário Meneghetti, do IQB. Juntos, eles procuram promover o uso sustentável do Ouricuri, utilizando-a para a recuperação de áreas degradadas e ainda criando tecnologias que possam gerar renda.