

O presente relato de experiência ocorreu em Oriximiná, PA, Brasil, entre fevereiro e julho de 2017, a partir de um debate entre acadêmicos do curso de Biologia da Conservação Ambiental, da Universidade Federal do Oeste do Pará (UFOPA) e Agentes Comunitários de Saúde (ACS). O tema era a perda do conhecimento tradicional, ou seja, que as práticas mais tradicionais, como a extração do óleo de andiroba (*Carapa guianensis* Aubl.), não eram conhecidas por eles. Assim, buscou-se valorizar o processo artesanal de extração do óleo de andiroba. Para tanto, propomos a realização da extração do óleo com o auxílio da Dona Glaci, em razão do domínio da técnica de extração, que aceitou o convite de ensinar o processo aos acadêmicos e ACS que não dominavam tal processo.



Andirobeira



Dona Glaci



Sementes cozidas (após 1ª seleção)



Sementes em "repouso"



Sementes com fungos

Adquirimos cerca de 11Kg de sementes que foram selecionadas, lavadas, cozidas e deixadas em "repouso" durante 8 dias, em caixas de papelão, até criarem fungos. Tudo indica que essa técnica foi desenvolvida pelos indígenas, sugerindo que os fungos são essenciais para a atividade medicinal do óleo (Menezes, 2005). Após esse período as sementes foram lavadas para retirada dos fungos e passaram pela última seleção. A seguir foram cortadas para recolhermos a massa cozida. Essa atividade foi um momento de integração entre o grupo com Dona Glaci na UFOPA. Método semelhante ao descrito por Lima em Itaituba - Pará (Lima et al., 2014). A massa foi sovada todos os dias (preparo do "pão"), até iniciar a saída do óleo, que levou 4 dias para começar. Com o início da saída do óleo, o "pão" obtido foi colocado em um plano inclinado, ao abrigo do sol, para escorrer. Para facilitar o recolhimento do óleo fizemos uma caixa de metal com pés, tampa e inclinação. Deste modo, o óleo era diretamente recolhido numa garrafa. Essa caixa também protegia o óleo da exposição direta à luz solar. O óleo obtido à sombra tem uma coloração amarela mais clara, sendo considerado de melhor qualidade que o extraído sob o sol. Possivelmente a exposição à luz solar acarreta a oxidação dos ácidos graxos presentes no óleo, o que pode interferir na qualidade medicinal do produto.



Sementes lavadas



2ª Seleção



Retirada da massa cozida



Sovando a massa



Preparando o "pão"



Dona Glaci e alguns participantes

Os aspectos de maior destaque foram a qualidade do óleo e a questão econômica, pois a maioria dos acadêmicos considerava alto o preço do óleo vendido no mercado municipal de Oriximiná. Entretanto, quando observaram a produção, passaram a considerar o preço baixo. Além disso, a qualidade do óleo obtido foi boa, assim como o rendimento foi considerado bom (1,9 L), pois cerca de 20 kg de sementes rende um litro de óleo (Menezes, 2005).



Liberção do óleo durante a sova



Bandeja inclinada (inox)



Coleta do óleo



Massa "rachada" (desidratada)



Reidratação da massa



"Caixa" para extração

Santos e Guerra (2010) analisaram a cadeia produtiva em Santarém e observaram que a maior parte do lucro fica com o revendedor (cerca de 90%). Assim, observamos que é necessário valorizar o conhecimento tradicional na obtenção de produtos da sociobiodiversidade, de modo que este atinja valores de remuneração mais altos (justos) para quem os produz, bem como definir estratégias de manejo e conservação para as espécies que são utilizadas como fonte dos produtos. Essa experiência contribuiu para despertá-los quanto à valorização das práticas tradicionais. Devido a facilidade proporcionada pelas indústrias farmacêuticas, muitas práticas tradicionais estão se perdendo. Isso pode ser observado no caso do óleo de andiroba. Embora a população ainda faça uso, poucos sabem extrai-lo.



Óleo de andiroba  
(40 dias de processamento)

Referências :

- LIMA, P.G.C.; COELHO-FERREIRA, M.; SANTOS, R.D.S. A Floresta na Feira: Plantas Medicinais do Município de Itaituba, Pará, Brasil. Fragmentos de Cultura v. 24, n. 2, 2014.  
MENEZES, A.J.E.A.D. O Histórico do Sistema Extrativo e a Extração de Óleo de Andiroba Cultivado no Município de Tomé-Açu, Estado do Pará XLIII CONGRESSO DA SOBER "Instituições, Eficiência, Gestão e Contratos no Sistema Agroindustrial" Ribeirão Preto 2005.  
SANTOS, A.J.D.; GUERRA, F.G.P.D.Q. Aspectos Econômicos da Cadeia Produtiva dos Óleos de Andiroba (*Carapa guianensis* Aubl.) e Copaiba (*Copaifera multijuga* Hayne) na Floresta Nacional do Tapajós - Pará. Floresta, v. 40, n. 1, p. 23-28, 2010.