

Jaime Paiva Lopes Aguiar (**)

Charles R. Clement (**)

A pupunha tem sido comparada com a tâmara (*Phoenix dactylifera* L.) dado a sua importância na dieta dos Ameríndios precolombianos dos trópicos úmidos e ao seu potencial nutritivo, que pode ser melhor explorado pelo homem moderno (Popenoe & Jimenez, 1921). O valor nutritivo do fruto de pupunha tem sido descrito detalhadamente (Johannessen, 1967; Zapata, 1972; Aguiar et al., 1980; Arkcoll & Aguiar, no prelo). Porém, existe ainda o uso da flor masculina, colhida após anteses, que tem sido registrado na Colômbia e Brasil. Embora este uso não seja muito freqüente e pareça ser uma comida de pequena preferência, julgou-se interessante estudar seu valor nutricional.

Na Colômbia, os Índios Yurumangués, misturam diversos ingredientes, incluindo a flor de pupunha, o palmito do mesmo, raízes de mandioca, tabaco e muitas ervas, água salgada e cozinham até a água desaparecer. Assim, eles usam a mistura para temperar outros pratos (Patiño, 1963; Yanguéz, 1975). No médio rio Vaupés, perto de Colômbia, as flores masculinas colhidas após anteses, são cozidas em água salgada e consumidas como verduras (Clement et al., no prelo).

As análises foram feitas seguindo as normas da AOAC (1970). A Tabela 1 apresenta os teores nutritivos das flores masculinas. Os resultados são a média de análises de 3 amostras, coletadas logo após a abertura da espata. Todas as 3 amostras são procedentes de plantas juvenis das plantações da Div. de Fruticultura - DCA/INPA, no km 41 da BR-174, Manaus, AM. Observa-se que estas flores contêm baixos teores de proteína e gordura, contendo apenas razoáveis teores de carboidratos. Conclui-se que o valor nutritivo das flores masculinas de pupunha é baixo, porém isto não quer dizer que não possam ser aproveitadas como legume ou condimento, pois as flores possuem ligeiro sabor e cheiro agradável.

Tabela 1 - Composição das flores masculinas de pupunha (*Bactris gasipaes* H.B.K.), por 100g da parte comestível. Média de 3 amostras.

Umidade (%)	Proteína (g)	Gordura (g)	Cinzas (g)	Carboidrato (g)	Energia (cal)
80,3±0,8	1,2±0,4	2,8±0,7	0,7±0,4	15,0±0,8	90,0±0,5

(*) Esta pesquisa foi financiada pelo CNPq e pelo POLAMAZÔNIA/INPA.

(**) Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, Manaus, AM.

SUMMARY

Composition of the male flowers of peach palm [*Bactris gasipaes* H.B.K., *Palmae*]. Male flowers of peach palm are occasionally consumed as a vegetable or, mixed with other ingredients, as a condiment. Three samples were analysed to discover their nutritional values. These flowers contain low levels of protein (1.2%) and fats (2.8%) and reasonable levels of carbohydrates (15%); nutritional value is low.

Referências bibliográficas

- AOAC - 1970. *Methods of Analysis of the Association of Official American Chemists*. 10. ed. Washington. 956 p.
- Aguiar, J. P. L.; Marinho, H. A.; Rebêlo, Y. S.; Shrimpton, R. - 1980. Aspectos nutritivos de alguns frutos da Amazônia, *Acta Amazonica*, 10 (4): 755-758.
- Arkcoll, D. B. & Aguiar, J. P. L. - 1983. Peach Palm (*Bactris gasipaes* H.B.K.) a new source of vegetable oil from the wet tropics. *J. Sci. Food & Agriculture* (no prelo).
- Clement, C. R.; Alves, M. L. B. Venturieri, C. A.; Ferreira, S. A. N.; Arkcoll, D.-1983. Pupunha (*Bactris gasipaes* H. B. K., *Palmae*): uma opção para a agricultura na terra firme da Amazônia. *Ciência Hoje* (no prelo).
- Johannessen, C. L. - 1967. Pejibaye palm: physical and chemical analysis of the fruit. *Econ. Bot.*, 21 (4): 371-378.
- Patiño, V. M. - 1963. *Plantas cultivadas y animales domésticos em America Equinocciale Cali*, Imprensa Departamental. v. 1.
- Popenoe, W. & Jimenez, O. - 1921. The pejobaye, a neglected food plant of tropical America. *J. Heredity*, 12 (4): 154-166.
- Yanguéz, B. J. A. - 1975. Distribución, importancia económica y domesticación de la palma chonta (*Bactris gasipaes* H. B. K.). *Rev. Colombiana de Antropología*, 19:397-422.
- Zapata, A. - 1972. Pejibaye pal from the Pacific Coast of Colômbia, a detailed chemical analysis. *Econ. Bot.*, 26 (2): 156-166.

(Aceito para publicação em 20.02.1984)