

Buriti (*Mauritia flexuosa* L.)

Nome científico: *Mauritia flexuosa* L.

Família botânica: Arecaceae

Nomes populares: miriti, miritizeiro, palmeira-do-brejo, buriti-do-brejo, carandá-guassú, moriti, moriche (Venezuela); Palmier bêche (Guiana); Aguaje, Achual (Peru).

Origem: É uma planta de origem amazônica, com ampla distribuição na região, ocorrendo na Colômbia, Venezuela, Trinidad, Guianas, Equador, Peru, Bolívia (Santa Cruz) e no Brasil nos Estados do Amazonas, Bahia, Ceará, Goiás, Maranhão, Minas Gerais, Pará, Piauí, Roraima, São Paulo e Tocantins.

Habitat: Habita os terrenos baixos alagáveis (igapós), às margens de rios e igarapés, formando os característicos miritizais ou buritizais.

Descrição da planta: O buriti é uma palmeira monocaule, dióica, com 2,8 a 35 m de altura e caule liso medindo de 23 a 50 cm de diâmetro. Suas folhas são do tipo costapalmadas variando de 8 a 25; bainha com 1 a 2,56 m de comprimento; pecíolo 1,6 a 4 m de comprimento; tamanho da folha até 5,83 m de comprimento e com 120 a 236 segmentos. Inflorescência interfoliar, frutos elipsóide-oblongos, cobertos por escamas córneas, medindo 5,0 x 4,2 cm de diâmetro, de coloração marrom-avermelhado na maturidade.

Cultivo: Esta palmeira é propagada por sementes, que perdem o poder germinativo em poucas semanas; contudo, as sementes

recém-colhidas alcançam 100% de germinação, que ocorre aos 75 dias. A produção do buriti é anual e em indivíduos femininos ocorre a cada dois anos, no final do período chuvoso. O número de inflorescência ou de cachos com frutos varia de 5 a 7 por planta por ano, com cerca de 400 a 500 frutos por cacho. A floração ocorre de abril a agosto, frutificando após 9 meses.

Parte da planta utilizada: As folhas são usadas como cobertura para casas, fornecendo ainda fibras para artesanato, empregadas na confecção de esteiras, redes, cordas, chapéus, etc. O buriti também fornece palmito comestível. Do fruto do buriti se extrai o óleo de miriti, comestível e empregado na fritura de alimentos. A sua polpa é bastante apreciada e após a fermentação fornece o vinho de buriti, consumido com açúcar e farinha de mandioca. Também é empregada no preparo de doces, sorvetes, picolés, refrescos, etc. A amêndoa é espessa e duríssima, semelhante ao marfim vegetal, embora de qualidade inferior, presta-se a vários trabalhos, da confecção de botões a pequenas esculturas.

Outros usos: da polpa também se extrai um óleo com características organolépticas de sabor e aroma agradáveis, qualificados por um potencial de pró-vitamina A, que pode ter inúmeras aplicações na indústria de produtos alimentícios como corante natural de margarinas, queijos e algumas massas alimentícias. A cor avermelhada do óleo é usada como envernizantes de couros e peles. Também é remédio energético recomendado como vermífugo.

Informação técnica: Maria das Graças R. Ferreira (Eng. Agrôn., D.Sc., Embrapa Rondônia).
Editoração e layout: Marly de Souza Medeiros.
Porto Velho, RO, agosto, 2005.
Tiragem: 100 exemplares.

Buriti (*Mauritia flexuosa* L.)



Fonte: <http://www.arvores.brasil.nom.br/cerrd/buriti.htm>



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro de Pesquisa Agroflorestal de Rondônia
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
BR 364 km 5,5, Cx. Postal 406, CEP 78900-970
Fone: (69)3222-0014, Telefax: (69)3222-0409
www.cpafrro.embrapa.br

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO



Embrapa
Rondônia