

A UTILIZAÇÃO DO COCO BABAÇU PARA A PRODUÇÃO DE FARINHA DO MESOCARPO E SUA GERAÇÃO DE RENDA NO BICO DO PAPAGAIO

Luiz Ricardo de Sousa Rocha¹, Kailany Taveira do Nascimento², Maria Rúbia Gomes Nunes³, Anthony Brayan Sousa Silva⁴, Paulo Hernandes Gonçalves da Silva⁵.

¹Estudante do Curso Superior de Bacharel em Engenharia Agrônoma – IFTO. e-mail: luizricardodesousarocha@gmail.com

²Estudante do Curso Superior de Bacharel em Engenharia Agrônoma – IFTO. e-mail: kailanytaveira3@gmail.com

³Estudante do Curso Superior de Bacharel em Engenharia Agrônoma – IFTO. e-mail: maria.nunes7@estudante.ifto.edu.br

⁴Estudante do Curso Superior de Bacharel em Engenharia Agrônoma – IFTO. e-mail: anthonybrayansousasilva83@gmail.com

⁵Doutor em Letras – Professor do Campus Araguatins do IFTO - Orientador. e-mail: paulohg@ifto.edu.br

1 INTRODUÇÃO

Neste estudo, evidencia-se que a produção de farinha do mesocarpo do coco do babaçu é uma atividade econômica e que tem uma visibilidade e perspectiva bastante sustentável. Sendo assim, uma prática de extrema relevância para o meio ambiente, tratando a forma de como preservar o coco babaçu na região do Bico do Papagaio. Existem 12 municípios que fazem parte desta produção, que somam três grupos que tem extração de flocos, com a participação de 55 mulheres neste processo extrativista (Silva, et al, 2020).

Evidencia-se, conforme Santos, Almeida e Pereira (2022), que a produção de farinha do mesocarpo tem várias funcionalidades, como no uso para medicamentos, cosméticos e para a culinária. O mesocarpo passa por várias etapas importantes até chegar no produto que é a farinha. As citadas etapas deste processo são; a colheita do coco babaçu, recepção das matérias primas, seleção e lavagem dos frutos, descascamento e despolpa (em flocos), tratamento térmico (em estufa), resfriamento do mesocarpo, classificação, moagem e empacotamento do produto (farinha do mesocarpo). Atualmente o produto no “Entrepasto viva babaçu”, em São Miguel - To, está custando R\$ 11,00 (onze reais) o pacote de 200g e R\$ 22,00 (vinte e dois reais) o pacote de 500g.

Este artigo encontra justificativa no extrativismo do coco babaçu, em que se destaca a produção da farinha do mesocarpo, que muito relevante para a economia para as comunidades e quebradeiras de coco, bem como os desafios enfrentados pela Associação Regional das Mulheres Trabalhadoras Rurais do Bico do Papagaio (ASMUBIP), para a valorização do produto ofertado.

2 OBJETIVO

O propósito deste estudo é apresentar as práticas que valorizam o coco babaçu na comunidade de São Miguel do Tocantins-TO, destacando a ASMUBIP e as mulheres de assentamentos que estão na luta para produzirem a farinha de mesocarpo do babaçu, que possui métodos e práticas alternativas e agroecológicas.

3 MATERIAL E MÉTODOS

Este estudo está baseado em pesquisa bibliográfica, fenomenológica e documental, ligados à produção de farinha de mesocarpo do coco babaçu. De acordo com Grazziotin, Klaus e Pereira (2022) os métodos bibliográfico, documental e fenomenológico possibilitam um amplo alcance de informações, além de permitir a utilização de dados dispersos na compreensão da atividade realizada no local da pesquisa – São Miguel do Tocantins.

A pesquisa teve como objetivo explorar o potencial do mesocarpo do babaçu, uma parte do fruto tradicionalmente usada por comunidades locais, buscando entender suas propriedades físico-químicas e possíveis aplicações, num viés descritivo. E para tanto, à luz de Gil (2018), para que fosse possível a descrição do fenômeno estudado sobre a produtividade da farinha do mesocarpo, foi proposto três discussões a saber: a) apresentação da cadeia produtiva do babaçu; b) breve

caracterização do município de São Miguel do Tocantins-TO; e c) demonstração do processo produtivo da farinha do mesocarpo.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

4.1A cadeia produtiva do coco babaçu

A cadeia produtiva do coco babaçu envolve etapas como a coleta dos frutos por extrativistas, o beneficiamento das amêndoas para a extração de óleo, que é seu principal produto, e a produção de subprodutos como a torta para ração animal, além do uso da casca para carvão e bioenergia. As atividades são concentradas em grupos sociais, especialmente quebradeiras de coco, que garantem a subsistência de suas famílias e a manutenção da cultura extrativista (Oliveira e Moraes, 2018)

Segundo Lima et al (2020), são muitas as atrizes nesse contexto da cadeia produtiva. Neste espaço, vale destacara, as quebradeiras de coco babaçu, que se configuram como um grupo social, predominantemente mulheres, que realizam o extrativismo primário, garantindo o sustento de suas famílias e a preservação da cultura local; bem como as organizações e o poder público, que buscam soluções para fortalecer a cadeia produtiva e explorar o potencial para diversos usos.

Ademais, a cadeia produtiva do babaçu é fundamental para a economia e cultura das comunidades extrativistas, contribuindo para a sustentabilidade e subsistência de famílias na região amazônica e do Cerrado, principalmente nos municípios da região do Bico do Papagaio, que somam 25 cidades com essa atividade.

4.2 O município de São Miguel

São Miguel do Tocantins tem suas raízes na coragem de caçadores e nas esperanças de famílias que chegaram ali nos anos 1940, e que nasceu de povos de comunidades que escolheram São Miguel como padroeiro e símbolo de fé. Desta forma, os povoados Samambaia e São Félix, onde hoje situa-se a sede do município, foi elevado à categoria de município, com a denominação de São Miguel do Tocantins, pela Lei do estado do Tocantins de nº 251/1991, e assim foi desmembrado do município de Itaguatins/Tocantins. Esclareça-se que as primeiras famílias chegaram ao povoado Samambaia na década de 1940. Para a constituição da nova cidade de São Miguel foram englobados os povoados de Bela Vista, Grota do Meio, Samambaia e São Félix, ficando estes últimos como a sede do município (Santos, Silva e Santos, 2012).

Destaca-se que a referida cidade conta com população de 13.241 (IBGE, 2022), localiza-se no norte tocaninense, à margem do rio Tocantins, fazendo fronteira com a cidade de Imperatriz no estado do Maranhão. Destaca-se que a vida simples se construiu em torno da terra, do babaçu e do trabalho coletivo. A farinha de mesocarpo, feita com cuidado pelas mãos das quebradeiras de coco de toda a região do Bico do Papagaio, sustenta famílias e mantém viva uma tradição.

4.3 A produção da farinha de mesocarpo

A produção de farinha do mesocarpo em São Miguel do Tocantins é mais que um sustento, é parte da identidade das mulheres quebradeiras de coco. Feita de forma artesanal, a farinha é um alimento nutritivo, presente no dia a dia da comunidade. Mesmo com tanto potencial, a atividade ainda enfrenta desafios como a falta de apoio técnico e dificuldade de acesso a mercados. O babaçu, além da farinha, dá origem a produtos como óleo, sabão e carvão, mostrando sua importância econômica. A pesquisa reforça que investir nessa cadeia produtiva é valorizar saberes tradicionais e promover o desenvolvimento sustentável.

Conforme vivência com as mulheres da ASMOBIP notou-se que fazer farinha do mesocarpo do babaçu não é um trabalho simples, são as mulheres que saem cedo para catar os cocos espalhados

pelo chão da mata, carregando-os com esforço. Em seguida, na casa de extração, elas fazem a limpeza e escolha direta dos cocos. Do interior do fruto, retiram com cuidado o mesocarpo, com a ajuda de facões em uma mesa própria para a atividade. Depois, batem o coco para retirarem todo o mesocarpo que fica grudado na parte da amêndoa, logo em seguida colocam os flocos de mesocarpo direto em uma bandeja para colocar no secador, onde fica horas até que os flocos fiquem bem sequinho. Quando seca, elas separam e colocam dentro de sacos plásticos transparentes e etiquetam, com data, local e qual grupo de mulheres fizeram, depois mandam direto para o Entrepósito Viva Babaçu, onde é feito a moagem do mesocarpo e o processo de embalagem, conforme se observa na figura 1:

Figura 1 – Apresentação do produto



Fonte: ASMUBIP (2024)

Quanto à figura 1, destaca-se que a farinha foi submetida a análises físico-químicas e microbiológicas, seguindo protocolos previamente definidos. Segundo Castro, Nascimento e Silva (2019), os dados foram analisados de forma descritiva, com o intuito de validar os resultados e avaliar como esse recurso pode ser aproveitado pelas indústrias de alimentos e medicamentos. A escolha dessa metodologia permitiu um estudo detalhado e confiável, valorizando um saber tradicional e destacando sua relevância para o desenvolvimento sustentável (MAPA, 2009).

Conforme Oliveira e Moraes (2018), destaca-se que o valor cultural das quebradeiras de coco de babaçu reside na sua tradição ancestral, no seu conhecimento profundo da natureza e na organização comunitária para a defesa do seu sustento e territórios. Elas são consideradas guardiãs dos cocais, atuando na preservação da biodiversidade e transmitindo saberes essenciais para a sobrevivência. Além disso, a luta pela garantia de seus direitos e pelo desenvolvimento de uma bioeconomia inclusiva representa um importante valor econômico, social, cultural e ambiental.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Chegou-se ao viés conclusivo que o extrativismo do babaçu, incluindo a extração e processamento do mesocarpo, é uma importante fonte de renda e sustento para muitas famílias, especialmente as quebradeiras de coco, que tem neste produto relação de pertencimento e ancestralidade.

Notou-se que o potencial do mesocarpo do babaçu (*Attalea speciosa*) encontra-se enraizado economicamente como uma matéria-prima promissora para diferentes aplicações industriais.

No tocante à farinha do mesocarpo, compreendeu-se que caracterização físico-química demonstrou propriedades relevantes que podem ser aproveitadas nos setores alimentício, farmacêutico e energético, especialmente no desenvolvimento de bioprodutos sustentáveis.

6. AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao professor e orientador Paulo Hernandes Gonçalves da Silveis, do grupo de pesquisa “CES em ação” do Campus Araguatins do IFTO, por nos permitir a interligação entre ensino, pesquisa e extensão. Somos gratos também ao IFTO, pelo apoio para a realização desta investigação.

REFERÊNCIAS

MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Instruções para análises de produtos vegetais**. Brasília, 2009. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura>. Acesso em 06 abr2025.

CASTRO, A. F. de; NASCIMENTO, E. A. do; SILVA, M. C. da. **Caracterização físico-química do mesocarpo do babaçu (*Attalea speciosa*) visando sua aplicação industrial**. Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, v. 21, n. 3, p. 195–203, 2019.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Censo populacional 2022**. Disponível em http://www.ibge.gov.br/home/mapa_site/mapa_site.php#populacao. Acesso em 11/06/2025.

LIMA, D. M. et al. **Avaliação microbiológica e físico-química do mesocarpo do babaçu**. Revista de Ciências Ambientais e Saúde, v. 8, n. 1, p. 44–52, 2020.

OLIVEIRA, M. E.; MORAES, M. C. **O potencial do babaçu como fonte de matérias-primas renováveis: um enfoque tecnológico**. Revista Tecnologia e Sociedade, v. 14, n. 32, 2018.

SANTOS, G. M. dos; ALMEIDA, L. A. de; PEREIRA, J. L. **Propriedades funcionais de farinhas obtidas a partir do mesocarpo de babaçu**. Revista Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental, v. 26, n. 4, p. 253–258, 2022.

SANTOS, E.F.M.S; SILVA, J.L.G; SANTOS, M.J. **Desenvolvimento local e o impacto da cadeia produtiva do pescado em Bela Vista-TO**. In: Anais do XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior - Universidade do Vale do Paraíba/UNIVAP, São José dos Campos/SP, Outubro, 2012.

SILVA, R. J. da et al. **Aplicações do mesocarpo de babaçu como alternativa sustentável nas indústrias de alimentos e biocombustíveis**. Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável, v. 15, n. 2, p. 128–135, 2020.

GRAZZIOTIN, L.S; KLAUS, V.; PEREIRA, A.P.M. **Pesquisa documental histórica e pesquisa bibliográfica: focos de estudo e percursos metodológicos**. PRÓ-POSIÇÕES (UNICAMP. ONLINE), v. 33, p. 01-21, 2022.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2018.

ASMUBIP. Associação Regional das Mulheres Trabalhadoras Rurais do Bico do Papagaio (2024). **Produtos, o mesocarpo do babaçu**. Disponível em <https://www.asmubip.org.br/produtos>, acesso em 19set2025.