

## Manteiga de Murmuru (*Astrocaryum murumuru*)



**Altamente nutritiva**, emoliente e hidratante, possibilita a recuperação da umidade e elasticidade naturais da pele. É utilizada em xampus, condicionadores, cremes, loções, sabonetes, batons e desodorantes.

Ácidos graxos de manteiga murmuru		
Ácidos graxos	Átomos de Carbono	%
Caprílico	08:00	1,85
Cáprico	10:00	1,85
Láurico	12:00	47,46
Mirístico	14:00	2,6
Palmitico	16:00	6,28
Esteárico	18:00	2,63
Oleico	18:01	12,56
Linoleico	18:02	2,87

Fonte: "Chemistry of Vegetable Oils - Valorization of the Amazon Biodiversity" - GIZ

### Dados físico-químicos da manteiga de murmuru

Índices	Unid.	Valor de referência
Ácidos graxos livres	%	0,36
Índice de refração (40%)	-	39
Índice de iodo	g I <sub>2</sub> / 100g	11
Índice de saponificação	mg KOH/g	241
Acidez	mg KOH/g	3,9
Densidade	gr/ltr	0,93
Ponto de fusão	°C	33

Fonte: "Chemistry of Vegetable Oils - Valorization of the Amazon Biodiversity" - GIZ

## DIRETORIA

Presidente: Rivaldo Pereira da Costa  
Vice-presidente: Osmarino Lagos de Souza  
Secretário Geral: José de Lima Queiroz

## CONTATO COMERCIAL

E-mail: coopercintra@gmail.com  
Rivaldo Pereira da Costa | 55 68 99900 6085  
José de Lima Queiroz | 55 68 99934 0992 | 99955-1702  
florestaljoselima@gmail.com

### Endereço

Margem direita do Rio Juruá, PA Nova Cintra, Zona Rural de Rodrigues Alves, Acre.  
Telefone: 55 68 99955 1702 | 99900 6085  
CNPJ: 14.685.652/0001-11



# COOPERCINTRA

Cooperativa dos Produtores de Agricultura Familiar e Economia Solidária de Nova Cintra | Acre

No ano de 1991, um grupo, composto por 27 produtores, sentiu a necessidade de organizar a produção para ampliar a geração de trabalho e renda do município de Rodrigues Alves. Desse movimento, foi criada a Sociedade Agrícola, com o objetivo de comercializar a produção da comunidade Nova Cintra e acessar os benefícios do governo do Estado do Acre.

Percebendo o potencial de comercialização de subprodutos da palmeira Murmuru, em 2007, a comunidade foi beneficiada com a usina de extração e processamento de óleos vegetais, por meio da Fundação de Tecnologia do Acre - FUNTAC.

Nesse período, receberam capacitação sobre o funcionamento da usina e iniciou-se o processo de formação da cooperativa, que foi formalmente criada em 2011, a Coopercintra.

Atualmente a Cooperativa conta com 100 cooperados e tem como objetivo a valorização de produtos florestais não madeireiros e a conservação da biodiversidade. Os cooperados estão localizados ao longo do Rio Juruá, entre os municípios de Porto Walter – AC e Ipixuna – AM e no Projeto de Assentamento Nova Cintra, localizada em Rodrigues Alves.

Em 2015 recebeu apoio para investimento na cadeia de valor de óleos vegetais, por meio da ONG SOS Amazônia e Secretarias do Governo do Acre, além de iniciar na região do Juruá, o desenvolvimento da cadeia de cacau silvestre.

## SERVIÇOS

Extração e comercialização de óleos e manteigas vegetais; Cacau Silvestre, borracha cernambi virgem prensado – CVP

## PRODUTOS FLORESTAIS PRODUTOS FLORESTAIS

A Coopercintra desenvolve duas principais cadeias de produtos da sociobiodiversidade: manteiga de murmuru (*Astrocaryum spp.*) e Cacau Silvestre (*Theobroma cacao*), ambos com certificação orgânica e Forest Garden Products - FGP.



### Murmuru

O processo de beneficiamento dos frutos da palmeira murmuru começa nas comunidades com a limpeza das trilhas, coleta, pré-seleção, lavagem, secagem e armazenamento dos frutos. Na usina de Extração de Óleos, os frutos são secos, quebrados e separadas as amêndoas, que são encaminhadas para trituração e prensagem e filtragem a frio, que em temperatura ambiente solidifica-se, tornando-se uma manteiga. A manteiga de murmuru é uma gordura in natura, rica em ácidos láurico, mirístico e oleico. O fruto contém uma gordura branca, inodora e sem gosto especial, com a vantagem de não rançar facilmente, pois é rica em ácidos graxos saturados de cadeia curta. A gordura de Murmuru tem a grande vantagem de possuir baixa acidez (4 a 5%), especialmente quando preparada com amêndoas frescas. É utilizada em pequenas proporções em shampoos (0,5% até 1%) e em formulações de condicionadores cremes e loções hidratantes, sabonetes, batons e desodorantes (GIZ, 2011).



Foto: SOS Amazônia | André Dib

### Cacau Silvestre

Cerca de 30 famílias ribeirinhas desenvolvem a cadeia de valor do cacau silvestre no Juruá. O processo de beneficiamento do cacau consiste na quebra, separação das sementes, fermentação, secagem e armazenamento. No ano de 2018 foi comercializada cerca de 1 tonelada de amêndoa seca em excelente qualidade.



Foto: Daiane Afonso

### Borracha CVP

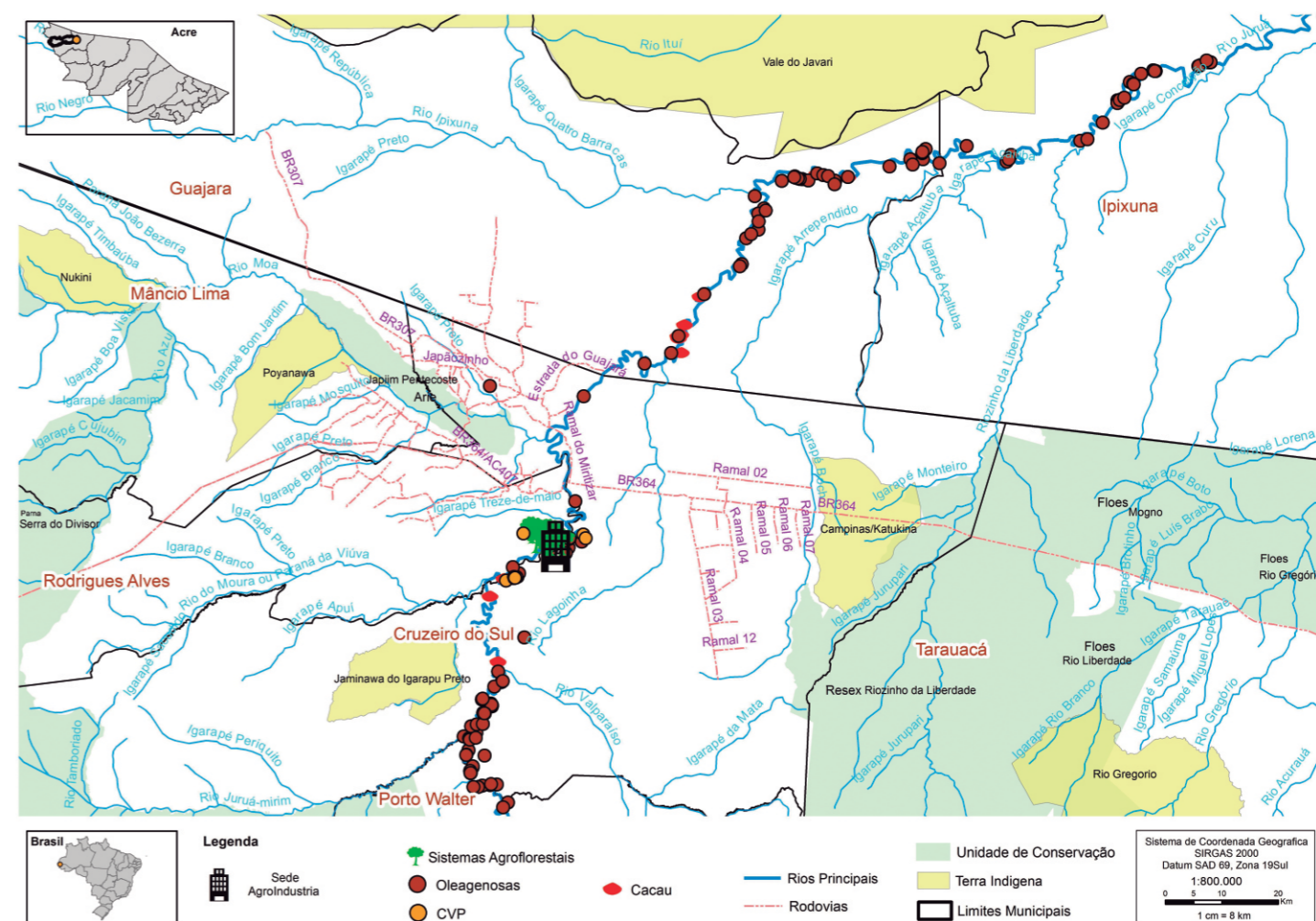
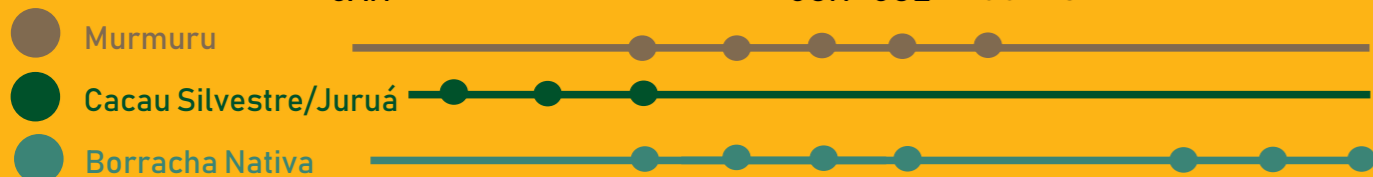
A Cooperativa também iniciou o trabalho com a Cadeia do tipo Cernambi Virgem Prensado – CVP, borracha natural da seringueira (*Hevea brasiliensis*). O CVP é um tipo de borracha bruta/crua, pronta para ser beneficiada.



Foto: Acervo SOS Amazônia

## SAFRA

JAN FEB MAR ABR MAI JUN JUL AGO SET OUT NOV DEZ



## ORIGEM

Na cadeia de valor do murmuru há, aproximadamente, 200 fornecedores de matéria-prima distribuídos entre as comunidades de Cruzeiro do Sul, Rodrigues Alves e Porto Walter, no estado do Acre, e ainda em Guajará e Ipixuna no Amazonas, todas às margens do rio Juruá. O produto é coletado por famílias vinculadas a Cooperativa, que busca o produto na residência dos extrativistas. A produção de amêndoas secas e fermentadas de cacau nativo vem de famílias ribeirinhas do Juruá, especialmente em Guajará e Ipixuna, Amazonas.

## ESTRUTURA

A Cooperativa conta com uma Usina de Extração de Óleos com secador solar e industrial, quebrador, área de separação de amêndoas, prensa mecânica, tanque de decantação e filtro prensa, além de transporte (balsa e trator). A usina de óleos possui capacidade de produção de 25 toneladas de manteiga de murmuru por ano. O processamento da cadeia de cacau ocorre na unidade de pré-beneficiamento localizado na comunidade Novo Horizonte, às margens do rio Juruá, município de Guajará – AM. Possui duas barcaças para secagem das amêndoas, uma casa de fermentação e um armazém.

## Comercialização

As encomendas são realizadas de acordo com a safra. O prazo, a forma de envio e o frete para entrega do produto é negociado entre a Cooperativa e o cliente. A manteiga de murmuru é comercializada em embalagens de 200kg. As amêndoas de cacau são enviadas em embalagens de 50kg, especiais contra umidade.



Mulheres fazendo a separação das amêndoas | Foto: Tiz Tessinari