



Óleo de Buriti (*Mauritia flexuosa*)

O óleo de Buriti é utilizado na formulação de cremes, sabonetes e xampus, aumenta a elasticidade da pele, promove a renovação celular, hidrata e protege contra a radiação solar. Também é utilizado como alimento, sendo rica fonte de betacaroteno (118 miligramas/100 gr de óleo), além de prevenir doenças coronarianas.

Ácidos graxos do óleo de buriti		
Ácidos graxos	Átomos de Carbono	%
Valérico	05:00	0,95
Mirístico	14:00	0,1
Palmitico	16:00	17,44
Esteárico	18:00	2,18
Oleico	18:10	70,55
Linoleico	18:20	7,03
Linolênico	18:30	1,08
Araquidônico	20:00	0,27
Gadoleico	20:10	0,3

Fonte: <http://www.amazonoil.com.br/produtos/oleos/buriti.htm>

Dados físico-químicos do óleo de buriti		
Índices	Unid.	Valor de referência
Ácidos graxos livres	%	3,5
Índice de refração (40%)	-	1,46
Índice de iodo	g I <sub>2</sub> / 100g	68-72
Índice de saponificação	mg KOH/g	200-246
Matéria não saponificável	%	3,39
Acidez	mg KOH/g	6,5
Índice de peróxido	meq/kg	1,6
Ponto de fusão	°C	25

Fonte: <http://www.amazonoil.com.br/produtos/oleos/buriti.htm>

## DIRETORIA

Presidente: Elines Ferreira de Araújo  
Superintendente: Lucileia Lima da Silva  
Administrativo Financeiro: Maria da Glória Silva dos Santos

## CONTATO COMERCIAL

E-mail: [coopfrutosjurua@gmail.com](mailto:coopfrutosjurua@gmail.com)  
Elines Ferreira de Araújo | 55 68 99982 4837 | [elinesec@gmail.com](mailto:elinesec@gmail.com)  
Elizana Araújo da Costa | 55 68 99977 2912

### Endereço

Endereço: Av. Quinze de Maio, N°310 – Mâncio Lima – Acre.  
Telefone: 55 68 99982 4837  
CNPJ: 18.575.592/0001-35  
Cadastrado: OCB/SESCOP



# COOPFRUTOS

Cooperativa de Produtores de Polpa de Frutos  
Nativos de Mâncio Lima | Acre

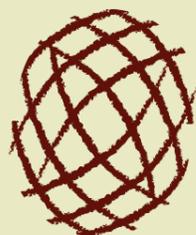
A Cooperativa de Produtores de Polpa de Frutos Nativos de Mâncio Lima – Coopfrutos, surgiu a partir de iniciativa do Senhor Manoel Bezerra que trabalhava com os produtos naturais do município, sendo desenvolvido o trabalho de forma tradicional (com equipamentos construídos por ele mesmo). Como as políticas públicas são destinadas principalmente para associações ou cooperativas, para ampliar a produtividade, ele convidou outras pessoas para montar uma cooperativa, daí então organizaram reuniões para definir diretoria, nome e constituição do estatuto, sendo fundada em 2011 a Coopfrutos, com 31 membros.

Em sua terceira gestão, no ano de 2015, iniciou-se as atividades de extração de óleos vegetais, com a instalação de uma usina na cidade de Mâncio Lima, um município do extremo oeste do estado do Acre, abundante em quantidade de palmeiras, especialmente de buriti (*Mauritia flexuosa*), com grande densidade local.

Atualmente, a Coopfrutos conta com a participação de 94 cooperados, distribuídos entre as comunidades relacionadas na entrega de produção e algumas famílias que residem na área urbana do município.

## SERVIÇOS

Extração e comercialização de óleos Vegetais



## PRODUTOS FLORESTAIS

A principal atividade desenvolvida pela Coopfrutos é a extração de óleos vegetais das espécies: buriti (*Mauritia flexuosa*), açaí (*Euterpe oleracea*), patauá (*Oenocarpus bataua*), andiroba (*Carapa guianensis*), coco da praia (*Cocos nucifera*) e copaíba (*Copaifera* spp.). Os óleos vegetais de buriti e açaí receberam, em 2018, a certificação de produto Orgânico e Forest Garden Products—FGP.



### Buriti



O buriti é o principal fruto beneficiado pela Coopfrutos. A palmeira de buriti se desenvolve em terrenos baixos com grande oferta de água, como margens de rios, áreas brejosas ou permanentemente inundadas, formando os buritizais, e pode alcançar entre 20m e 35m de altura. Os cocos são cobertos por escamas de coloração castanho-avermelhada, de 4cm a 7cm de comprimento, 3cm a 5cm de diâmetro, com peso que varia de 25g a 40g cada um, constituídos de semente oval dura e amêndoa comestível de cor amarelo-alaranjada. (Agência Embrapa de Informação Tecnológica)<sup>1</sup>. Contém 70% de ácido graxo oleico, rico em betacaroteno, cerca de 20 vezes mais que a cenoura (GIZ, 2011), com grande potencial para uso em produtos cosméticos. O açaí possui alta concentração de antioxidante, 33 vezes mais do a uva e é rico em ácidos graxos essenciais (GIZ, 2011)<sup>2</sup>.

Foto: Acervo SOS Amazônia

### Açaí



O açaí é considerado alimento de alto valor calórico, com elevado percentual de lipídeos, e nutricional, pois é rico em proteínas e minerais. Nas áreas de exploração extrativa, o açaí representa a principal base alimentar da população ribeirinha amazônica. Além do uso alimentício, é utilizado para fins cosméticos.

Foto: Acervo Secom/Acre

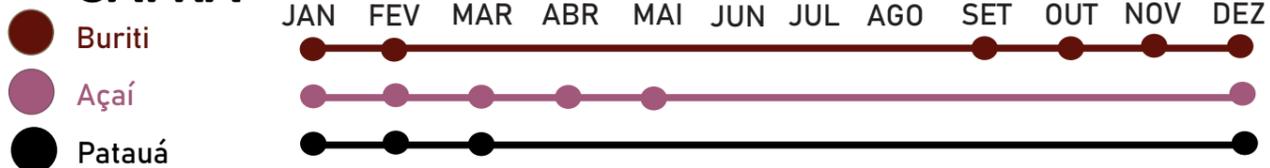
### Patauá



É utilizado em cremes, loções, sabonetes e xampus, possuindo propriedades emoliente, hidratante e revitalizante, principalmente para os cabelos. É considerado uma especiaria gastronômica. Assim como o buriti, o patauá também é rico em ácido graxo oleico (76%), semelhante ao azeite de oliva e mais de 80% de ácidos graxos insaturados (GIZ, 2011)<sup>2</sup>.

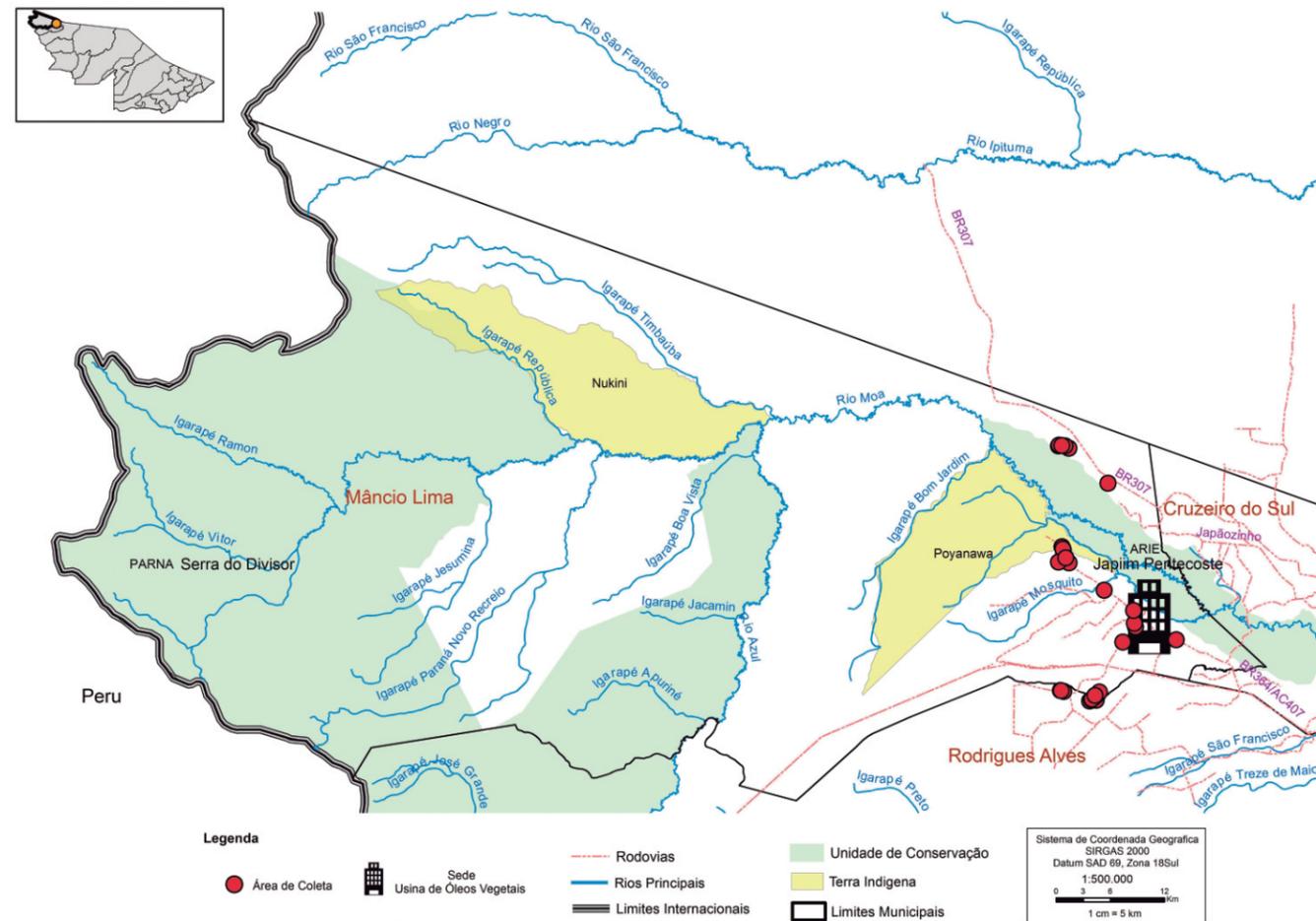
Foto: Acervo SOS Amazônia

## SAFRA



1. <http://www.agencia.cnptia.embrapa.br>

2. GIZ, 2011. Química de oleaginosas: valorização da biodiversidade Amazônica. Brasília: GIZ.



## ORIGEM

As principais comunidades envolvidas na coleta de frutos ficam localizadas em Unidades de Conservação (UCs), Assentamentos e Polos Agroflorestais. São elas: Iracema, Virgíneos, São Domingos, Polo Agroflorestal, Bahia, Maloca, Ramal do Batoque, Ramal do Banho, José Martins, Colônia São Francisco. Os frutos são coletados nas comunidades do município de Mâncio Lima. Próximo dessa região há também outra importante UC, o Parque Nacional da Serra do Divisor. A produção também vem da Área de Relevante Interesse Ecológico Japiim-Pentecoste, onde correm os rios Japiim e o Moa. As comunidades recebem capacitações em boas práticas de manejo e sobre cooperativismo, com o objetivo de sustentabilidade ambiental e do negócio. Essas ações ocorrem com diversos parceiros, como a ONG SOS Amazônia, as Secretarias do Governo do Estado Acre e Sebrae.

## ESTRUTURA

A Coopfrutos possui uma usina de óleos, recentemente reformada, e com maquinários para prensagem a frio dos óleos fixos. A usina possui fluxo de produção adequado para a extração dos óleos e busca atender as normas sanitárias exigidas. Para os coletores de frutos são fornecidos kits de manejo e de escalada, além de equipamentos de proteção individual. Possui um caminhão e um triciclo, utilizados para o transporte dos frutos da comunidade até a usina.

## Capacidade de produção e comercialização

A Coopfrutos possui capacidade de produção anual de 13 toneladas de óleo. As encomendas são realizadas de acordo com a safra de cada espécie, e geralmente a cooperativa pede um prazo de 30 dias para a entrega, o que depende da quantidade solicitada. A comercialização é realizada sob encomenda, em prazos, forma de envio e frete estabelecidos com o cliente, de acordo com a demanda e a safra de cada produto. Os óleos são acondicionados em bombonas de polietileno virgens.



Fotos: Acervo SOS Amazônia e Coopfrutos

