

# O EMPREENDEDORISMO SUSTENTÁVEL: SOLUÇÕES PARA A SUSTENTABILIDADE DO AÇAÍ NO MUNICÍPIO DE LARANJAL DO JARI – AP

[Administração, Volume 28 – Edição 135/JUN 2024 / 29/06/2024](#)

**SUSTAINABLE ENTREPRENEURSHIP: SOLUTIONS FOR THE  
SUSTAINABILITY OF AÇAÍ IN THE MUNICIPALITY OF LARANJAL DO  
JARI – AP**

REGISTRO DOI:10.5281/zenodo.12594956

Rodrigo Amaral Leal

Orientador: Hamilton Tavares dos Prazeres

## Resumo

O objetivo deste trabalho foi fazer um diagnóstico da cadeia produtiva do açaí e caracterizar a socio economia dos batedores de açaí do município. O presente estudo foi realizado no município de Laranjal do Jari, que está localizada a 320 quilômetros da capital e o acesso é pelo chamado eixo sul da BR-156, onde as informações para a caracterização socioeconômica dos batedores de açaí foram obtidas por meio de uma pesquisa com característica de natureza aplicada. A coleta de dados foi baseada em entrevistas semiestruturadas combinando perguntas abertas e fechadas tendo como público-alvo os comerciantes e donos de estabelecimento

comerciais “batedeiras”, abrangendo os aspectos econômicos, ambientais e sociais do sistema de comercialização do açaí no município. O georreferenciamento das batedeiras de açaí foi realizado durante os meses de Abril à Maio de 2024. A distribuição das batedeiras de açaí se apresenta bastante dispersa no município, identificamos 78 pontos de produção do vinho do açaí, distribuídos em todos os bairros do município sendo identificados por “placas vermelhas com letras brancas. Além disso, foram identificadas 8 (oito) famílias extrativistas que se dispõem de floresta nativa com manejo de Euterpe Oleácea Mart., assim foi possível identificar como funciona a cadeia produtiva do açaí e seus principais desafios. Os batedores comerciais/comerciantes da cadeia produtiva do açaí em Laranjal do Jari. A venda de açaí inicia no mês de dezembro, com investimento em cursos de preparação ou capacitação para exercer a atividade nas batedeiras, visando uma atividade predominante população deste município e ter importância socioeconômica, se faz necessário um acompanhamento técnico com os batedores de açaí, através de orientações e palestras, que os conscientize dois riscos ambientais e da necessidade e higienização em seus estabelecimentos comerciais.

**Palavras-chave:** Empreendedorismo, Desafios, Inovação, Comercialização.

The objective of this work was to diagnose the açaí production chain and characterize the socio-economics of the açaí beaters in the municipality. The present study was carried out in the municipality of Laranjal do Jari, which is located 320 kilometers from the capital and access is via the so-called southern axis of BR-156, where information for the socioeconomic characterization of açaí beaters was obtained through of research with characteristics of an applied nature. Data collection was based on semi-structured interviews combining open and closed questions with the target audience being traders and owners of “mixer” commercial establishments, covering the economic, environmental and social aspects of the açaí marketing system in the municipality. The georeferencing of açaí mixers was carried out during the months of April to May 2024. The distribution of açaí mixers is quite dispersed in the municipality, we

identified 78 açai wine production points, distributed in all neighborhoods of the municipality being identified by "red signs with white letters. Furthermore, 8 (eight) extractive families were identified that have native forest managed by Euterpe Oleácea Mart., thus it was possible to identify how the açai production chain works and its main challenges. Commercial scouts/traders in the açai production chain in Laranjal do Jari. The sale of açai begins in December, with investment in preparation or training courses to carry out the activity in the mixers, aiming at an activity that is predominant among the population of this municipality and has socioeconomic importance. Technical support with the açai mixers is necessary, through of guidelines and lectures, which make them aware of environmental risks and the need for hygiene in their commercial establishments.

**Abstract:** Entrepreneurship, Challenges, Innovation, Commercialization.

## **1 INTRODUÇÃO**

O açazeiro (Euterpe oleácea Mart) se destaca pela abundância dos seus frutos dele é produzido o vinho do açai, alimento importante para a população local em suas refeições diárias. Ao longo dos anos vem despertando grande interesse dos agroextrativistas, produtores e pesquisadores, os quais têm procurado praticar diferentes formas de manejo objetivando preservar a espécie e aumentar a produtividade.

O açai é considerado um alimento com alto valor energético, o que desperta o interesse deste fruto pela indústria nacional e internacional. Sua polpa é utilizada para produção de sucos, sorvetes, mix de frutas e consumido in natura. As propriedades antioxidantes do açai o incluem no grupo de alimentos funcionais prevenindo doenças que estão relacionadas ao estresse oxidativo. Exatamente por isso há uma demanda tão grande em encaixar no cotidiano das pessoas (SOUSA, 2006).

O alto teor dos polifenóis no açai torna-o uma das cinco frutas com maior potencial antioxidante, apresentando diversas propriedades – anti-

inflamatória e farmacológica – associadas ao combate de doenças desencadeadas por espécies reativas de oxigênio (radicais livres) (KANG ET al., 2010; POZO-INSFRAN et al., 2006; PACHECO-PALENCIA et al., 2008a).

Dos alimentos processados que contêm açaí e lançados no mercado mundial nos últimos cinco anos, 22% são representados por sucos, 12% bebidas energéticas e esportivas, 9% lanches, 7% sobremesas e sorvetes, 5% na categoria láctea e 3% em doces e balas, sendo que Estados Unidos (30%), Brasil (19%) e Canadá (8%) foram os países mais representativos no lançamento desses produtos. Em 2012, a produção nacional de frutos alcançou 817,2 mil ton., avaliada em US\$ 1,2 bilhão.

No consumo interno, o Pará apresentou consumo per capita anual de 17,8 L, sendo que pessoas que ganhavam até um salário mínimo consumiam diariamente no período da safra do fruto (60,71%), e os consumidores que ganhavam de dois a quatro salários mínimos mantinham a frequência de consumir açaí de duas a três vezes por semana, alcançando um consumo familiar anual de 102,1 L de açaí. No Amapá, o consumo per capita de açaí, no mesmo período, foi de 24,4 L na capital Macapá (BEZERRA et. al., 2016).

Desse modo, podemos concluir que o mercado de açaí, principalmente o externo, é um mercado potencialmente em expansão devido ao apelo de alimento funcional por seu reconhecido poder antioxidante, e a inserção em cosméticos e formulações alimentícias como um ingrediente orgânico, influenciando positivamente na produção nacional de frutos. Grande parte dos frutos de açaí provém do extrativismo realizado por ribeirinhos ao longo da bacia amazônica. As condições precárias de transporte até os centros urbanos (onde estão instaladas as agroindústrias) e armazenamento, tendem a gerar perdas pós-colheita e redução da qualidade dos frutos no destino final. O que afeta o seu preço de mercado. (BEZERRA V.S; FREITAS SILVA, O; DAMASCENO L.F, 2016).

Para que o mercado do açaí mantenha-se em crescimento, é preciso entender não só as questões de proteção da nossa biodiversidade, saúde

e segurança, mas também de transporte, armazenamento, uso e até descarte. Dentre estas questões, vamos dar um enfoque maior, às embalagens utilizadas para armazenar o açaí processado (em estado de polpa).

O vinho do açaí é muito apreciado em todo Brasil, em especial à região norte no Amapá, o fruto integra a alimentação básica no município de Laranjal do Jari, nota-se um elevado consumo e em função disso surgiu a preocupação com a utilização de sacos e sacolas plásticas nas “batedeiras”, despertando o interesse para o desenvolvimento de uma alternativa sustentável, para substituir sacos e sacolas plásticas por recipientes feitos a partir de material reciclável.

O presente trabalho possui o interesse de analisar a viabilidade e aceitação de uma nova forma de embalagem do vinho do açaí. Com o intuito de substituir sacos e sacolas plásticas utilizados na comercialização do vinho do açaí, ajudando a reduzir o impacto ambiental no lixão e evitando que este lixo seja lançado no Rio Jari. Neste contexto, foram feitas perguntas rápidas para fazer levantamento da possibilidade de implantar um recipiente exclusivo e retornável de embalagem para o vinho do açaí.

Justificativa Devido ao alto consumo do vinho do açaí no município de Laranjal do Jari, o material usado para embalagem e transporte (sacos e sacolas plásticos) é bastante agravante e grande parte deste lixo é lançado a céu aberto pelo consumidor, afetando a sanidade do solo e do rio Jari.

As sacolinhas plásticas têm alto custo ambiental: produzidas a partir de petróleo ou gás natural (recursos naturais não renováveis), depois de usadas, em geral por uma única vez, costumam ser descartadas de maneira incorreta e levam cerca de 450 anos para se decompor. Nesse tempo, aumentam a poluição, entopem bueiros impedindo o escoamento das águas das chuvas ou vão parar em matas, rios e oceanos,

onde acabam engolidas por animais que morrem sufocados ou presos nelas, poucas chegam a ser recicladas.

Retirar as sacolas plásticas de circulação traz como principal vantagem à preservação do meio ambiente, a despoluição, porque essas sacolas formam uma camada plástica de impermeabilização no solo, além de causar também efeitos de gases poluentes na atmosfera — alerta a coordenadora do Núcleo de Sustentabilidade da Universidade de Brasília (UnB), professora Izabel Zanetti.

No Senado, o trabalho pelo fim das sacolas plásticas está presente em duas propostas em tramitação na Comissão de Constituição, Justiça e Cidadania (CCJ): os Projetos de Lei do Senado (PLSs) 322/2011 e 439/2012.

Embora seja indiscutível a necessidade de mudanças no modelo de desenvolvimento até então adotado nas cidades, o crescimento sustentável – que consiste, entre outros aspectos, na adoção de medidas alternativas que impactem o mínimo possível no meio ambiente – ainda é visto como um dos maiores desafios para o século atual (SEABRA et al., 2013).

Percebe-se que o conceito de sustentabilidade é bastante complexo, sendo necessária à incorporação de novas tecnologias às tradicionalmente utilizadas, associado à disseminação de novos hábitos que surgem a partir de processos de tomada de decisões (CAMIOTO et al., 2014).

O referente trabalho de pesquisa tem o objetivo de averiguar a possibilidade de implantar um novo método de embalagem para a comercialização do vinho do açaí com intuito de reduzir o impacto ambiental.

## **2 JUSTIFICATIVA**

Devido ao alto consumo do vinho do açaí no município de Laranjal do Jari, o material usado para embalagem e transporte (sacos e sacolas plásticos) é bastante agravante e grande parte deste lixo é lançado a céu aberto pelo consumidor, afetando a sanidade do solo e do rio Jari.

As sacolinhas plásticas têm alto custo ambiental: produzidas a partir de petróleo ou gás natural (recursos naturais não renováveis), depois de usadas, em geral por uma única vez, costumam ser descartadas de maneira incorreta e levam cerca de 450 anos para se decompor. Nesse tempo, aumentam a poluição, entopem bueiros impedindo o escoamento das águas das chuvas ou vão parar em matas, rios e oceanos, onde acabam engolidas por animais que morrem sufocados ou presos nelas, poucas chegam a ser recicladas.

Retirar as sacolas plásticas de circulação traz como principal vantagem à preservação do meio ambiente, a despoluição, porque essas sacolas formam uma camada plástica de impermeabilização no solo, além de causar também efeitos de gases poluentes na atmosfera — alerta a coordenadora do Núcleo de Sustentabilidade da Universidade de Brasília (UnB), professora Izabel Zanetti.

No Senado, o trabalho pelo fim das sacolas plásticas está presente em duas propostas em tramitação na Comissão de Constituição, Justiça e Cidadania (CCJ): os Projetos de Lei do Senado (PLSs) 322/2011 e 439/2012.

Do senador licenciado Eduardo Braga, atual ministro de Minas e Energia, o primeiro projeto proíbe a utilização, fabricação, importação, comercialização e distribuição de qualquer sacola que tenha polietileno, propileno e polipropileno na composição.

Já o segundo, criado por estudante que integrou o Projeto Jovem Senador, prevê a substituição nos estabelecimentos comerciais das sacolas plásticas comuns por sacolas reutilizáveis, confeccionadas em material reciclável e resistente ao uso, num prazo de cinco anos.

Presidente da Comissão de Meio Ambiente (CMA), onde os projetos terão de ser analisados, o senador Otto Alencar (PSD-BA) acredita que proibir a circulação das sacolas plásticas é fundamental para conservação do meio ambiente. O senador relata que, principalmente nas cidades de interior, onde não há coleta seletiva de lixo ou um aterro sanitário para descarte adequado dos dejetos, os sacos plásticos acabam descartados de qualquer jeito.

Embora seja indiscutível a necessidade de mudanças no modelo de desenvolvimento até então adotado nas cidades, o crescimento sustentável – que consiste, entre outros aspectos, na adoção de medidas alternativas que impactem o mínimo possível no meio ambiente – ainda é visto como um dos maiores desafios para o século atual (SEABRA et al., 2013).

Percebe-se que o conceito de sustentabilidade é bastante complexo, sendo necessária à incorporação de novas tecnologias às tradicionalmente utilizadas, associado à disseminação de novos hábitos que surgem a partir de processos de tomada de decisões (CAMIOTO et al., 2014).

O referente trabalho de pesquisa tem o objetivo de averiguar a possibilidade de implantar um novo método de embalagem para a comercialização do vinho do açaí com intuito de reduzir o impacto ambiental.

### **3 OBJETIVOS**

#### **3.1 GERAL**

Investigar o interesse dos proprietários das “Batedeiras” de açaí da Cidade de Laranjal do Jari em aderirem a uma nova alternativa para embalar o vinho do açaí. Com o intuito de substituir sacos e sacolas plásticas utilizados na comercialização do vinho do açaí, ajudando a reduzir o

impacto ambiental no lixão e evitando que este lixo seja lançado no Rio Jari.

### 3.2 ESPECÍFICOS

- Estimular a sensibilização ambiental;
- Promover a diminuição de sacolas plásticas;
- Diminuição dos gastos das bateadeiras com sacos e sacolas plásticas.

## **4 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA OU REVISÃO DA LITERATURA**

A cadeia de produção agroindustrial do açaí no Amapá.

### **4.1 – As Características de produção**

A produção de frutos é basicamente extrativista. O percurso do açaí da propriedade até a pedra do município é feito de barco e é de responsabilidade dos produtores ou da cooperativa, cujo custo é incluído no preço do fruto. Os gastos com transporte da pedra do município até a empresa processadora são assumidos pela mesma.

Outra possibilidade para aumentar a produção é o manejo. O objetivo do manejo é aumentar a produtividade (a eliminação de algumas plantas reduz a competição por nutrientes, luz e água) e facilitar o transporte do fruto através da mata. Apesar de dobrar a produtividade, o manejo dos açais nativos promovem a derrubada verde, sem queima, para construção de canais para facilitar a drenagem da água inundada, com grande movimentação de canoas e barcos para o transporte de frutos, com sérias consequências para flora e fauna

A produção anual do fruto é distribuída em duas fases, a entressafra, predominante no primeiro semestre com produção de apenas 20% do total e, nos meses finais do ano, quando são colhidos 80% de todo o volume produzido.

Durante a entressafra do nordeste paraense, os processadores paraenses, principalmente de Belém, são supridos pelos frutos produzidos nos Estados do Maranhão e Amapá. A produção Maranhense é transportada de caminhão e a do Amapá no porão de barcos resfriados com gelo.

#### **4.2 – O manuseio do fruto do açaí**

é sabido que o açaí fica nos portos dos ribeirinhos, por vezes localizados a 200 m um do outro, nos rios e há um intermediário que passa recolhendo as latas e as leva para as cidades. Ainda, consideram-se três tipos de produção de açaí, o extrativista, o manejado (área extrativista com a implantação do manejo) e abertura de novas áreas em terra firme, cuja produção ocorre apenas, em média, quatro anos após a implantação.

##### Indústrias de processamento e transformação

As empresas beneficiadoras trabalham com capacidade instalada maior do que a demanda para fazer frente aos “surtos” de frutos que chegam em determinadas épocas e que necessitam ser processados no mesmo dia, sob pena de perda dos frutos devido a perecibilidade do produto.

A polpa de açaí é classificada de acordo com a Resolução Normativa N°01 de 07 de janeiro de 2000, DOU-10/01/2000, do Ministério da Agricultura, em açaí grosso, médio e fino conforme o teor de matéria seca: a partir de 14%, entre 11% e 14%, entre 8% e 11%, respectivamente. Há ainda indústrias de alimento, bebidas e complementos alimentares que utilizam o açaí como matéria prima.

No mercado externo há empresas de bebidas e sorvetes, bebidas à base de açaí. No mercado de nutracêuticos, que são complementos alimentares com qualidades funcionais, podem-se citar empresas que comercializam capsulas de açaí no Japão, além de várias empresas que vendem barras de cereal e biscoitos.

#### **4.3 – Consumidor final**

O açaí beneficiado tem boas possibilidades de mercado, principalmente no Rio de Janeiro, São Paulo, Brasília, Goiás e na Região Nordeste. No Rio de Janeiro, o açaí é oferecido nas praias e se tornou muito popular entre os adeptos da “cultura da saúde” e entre os frequentadores de academias. É estimado que no Rio de Janeiro sejam consumidas 500 toneladas/mês, em São Paulo 150 toneladas/mês e outros Estados somam 200 toneladas/mês. Nesses locais, em alguns pontos de venda, o que se consome é o açaí fino que, misturado com outros produtos, perde o gosto, o odor e até o valor calórico da fruta

Em 2000, iniciou-se a exportação de polpa congelada de açaí para os Estados Unidos e para a Itália. Esse mercado externo cresceu 20% ao ano de 2003 a 2006, com a comercialização do açaí concentrado em latas e com a popularização da mistura com diversas outras frutas.

## **5 METODOLOGIA**

No município de Laranjal do Jari uma das principais atividades econômicas é a comercialização do suco extraído do fruto do açaí, popularmente conhecido no local como “vinho do açaí” que é processado pelas “batedeiras” e comercializado em praticamente todos os bairros da Cidade.

Esta pesquisa será feita por meio de entrevista com aplicação de questionário, contendo perguntas abertas e fechadas, com intuito de analisar a aceitação dos proprietários de batedeiras em aderir a um novo método de comercialização do vinho de açaí. A área de estudo restringe-se as batedeiras localizadas nos bairros: Centro comercial, Agreste e Malvinas. As respostas serão tabuladas e analisadas.

**Figura 1: batedeira utilizada para extraí o vinho do açaí.**



O consumo do vinho do açai faz parte da base alimentar de boa parte dos moradores locais. Devido a grande demanda do produto percebe-se também um problema de aumento de lixo pelo uso de sacos e sacolas plásticas na comercialização do produto.

**Figura 2: vinho do açai ensacado para comercialização.**



No Estado do Amapá, na região do estuário do Rio Amazonas, o açai é responsável por 48% da renda bruta das famílias, sendo coletadas, em média, 213 sacas de açai/ano/família, destinadas à comercialização e ao próprio consumo (KOURI ET AL., 2001).

Considerado atualmente como uma das frutas com maior destaque socioeconômico na Amazônia, o açai tornou-se uma atividade com grande potencial de distribuição de renda para a população, pelo fato de ser direcionada a milhares de pequenos produtores, além das indústrias processadoras (Oliveira e Muller 1998, Nogueira e Santana 2009). Sua

relevância socioeconômica está ligada ao seu potencial de aproveitamento.

## **6 RESULTADOS E DISCUSSÕES OU ANÁLISE DOS DADOS**

### **6.1 CRONOGRAMA**

<b>7</b>	<b>9</b>
<b>8 CRONOGRAMA</b>	<b>10 período de tempo em dias</b>
<b>11 atividades</b>	<b>12 dias</b>
<b>13 entrevista</b>	<b>14 17-20/04/2024</b>
<b>15 pesquisa de dados</b>	<b>16 21 á 23/10/2024</b>
<b>17 introdução e justificativa</b>	<b>18 24/04/2024</b>
<b>19 desenvolvimento</b>	<b>20 22 á 25/05/2024</b>
<b>21 conclusão</b>	<b>22</b>
<b>23 apresentação</b>	<b>24</b>

### **CONCLUSÃO/CONSIDERAÇÕES FINAIS**

O mercado consumidor do açaí está aumentando gradativamente e com isso a produção.

De frutos tem crescido.

Conquistando novas fronteiras de mercado, atendendo não apenas o mercado local, também.

Mas também as outras regiões dos pais e, ainda, o mercado internacional com ajuda de indústrias beneficiadoras e produto diversificados a tendência e crescimento na demanda.

a cadeia produtiva do açaí na região Amapaense, apresenta-se inúmeros gargalos que são elementos que dificultam na evolução da produção, gerando a necessidade de inserção de

novos empreendimentos. A maior dificuldade está relacionada na questão geográfica da região, pela localização, distância, transporte, organização de pontos estratégicos para desembarcar o produto.

## REFERÊNCIAS

BEZERRA, V. S. ;REITAS-SILVA, O. ; DAMASCENO, L. F. . Açaí: produção de frutos, mercado e consumo. In: II Jornada Científica do Amapá, 2016, Macapá. Resumos. Macapá: Embrapa Amapá, 2016. p. 19-19.

CAMIOTO, F., Mariano, E. B., &Rebelatto, D. A. N. (2014). Efficiency in Brazil's industrial sectors in terms of energy and sustainable development. *Environmental Science &Policy*, 37, 50-60.  
<http://dx.doi.org/10.1016/j.envsci.2013.08.007>.

HENRIQUE, Linhares (2018) Como funciona o mercado de açaí, (online).<https://www,sohelices.com.br/como-funciona-o-mercado-de-açaí>. (2019,outubro.23).

KANG, J.; LI, Z.; WU, T.; JENSEN, G. S.; SCHAUSS, A. G.; WU, X. Anti-oxidant capacities of flavonoid compounds isolated from acai pulp (*Euterpe oleracea* Mart.). *Food Chemistry*, v. 122, n. 3, p. 610-617, 2010.<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.03.020>.

KOURI, J.; FERNANDES, A.V.; LOPES FILHO, R.P. Caracterização socioeconômica dos extratores de açaí do Amapá, na região do estuário do rio Amazonas. In: SEMINÁRIO AVANÇADO DE PESQUISA, 2., 2001. Macapá: UNIFAP, 2001. p.60.

NOGUEIRA, A. K. M.; Santana, A. C. Análise de sazonalidade de preços de varejo de açaí, cupuaçu e bacaba no estado do Pará. *Revista de Estudos Sociais* 1:7-22. 2009.

OLIVEIRA, M. S., Müller, A. A. Caracterização e avaliação de germoplasma de açaí (*Euterpe oleracea* mart.). Pesquisa em andamento Embrapa

Amazônia Oriental n°167: 1-3. 1998.

PACHECO-PALENCIA, L. A.; MERTENS-TALCOTT, S.; TALCOTT, S. T.

Chemical composition, antioxidant properties, and thermal stability of a phytochemical enriched oil

---

[← Post anterior](#)

---

## RevistaFT

**A RevistaFT** têm 28 anos. É uma **Revista Científica Eletrônica Multidisciplinar Indexada de Alto Impacto e Qualis “B2”**.

Periodicidade mensal e de acesso livre. Leia gratuitamente todos os artigos e publique o seu também [clcando aqui](#).



## Contato

**Queremos te ouvir.**

**WhatsApp RJ:**

(21) 98159-7352  
ou 98275-4439

**WhatsApp SP:**

(11) 98597-3405

**e-Mail:**

contato@revistaf  
t.com.br

**ISSN:** 1678-0817

**CNPJ:**

48.728.404/0001-  
22

**FI= 5.397 (muito  
alto)**

Fator de impacto  
é um método  
bibliométrico

## Conselho Editorial

**Editores**

**Fundadores:**

Dr. Oston de  
Lacerda Mendes.

Dr. João Marcelo  
Gigliotti.

**Editor**

**Científico:**

Dr. Oston de  
Lacerda Mendes

**Orientadoras:**

Dra. Hevellyn  
Andrade  
Monteiro

Dra. Chimene  
Kuhn Nobre

**Revisores:**

Lista atualizada

para avaliar a importância de periódicos científicos em suas respectivas áreas. Uma medida que reflete o número médio de citações de artigos científicos publicados em determinado periódico, criado por Eugene Garfield, em que os de maior FI são considerados mais importantes.

periodicamente em [revistaft.com.br/expandente](http://revistaft.com.br/expandente). Venha fazer parte de nosso time de revisores também!