

REVISTA BRASILEIRA DE FRUTICULTURA

v. 31, n. 1 p.001-295

BARU

O barueiro (*Dipteryx alata* Vog.) é uma espécie vegetal arbórea, bastante produtiva, que ocorre no Cerrado, pertencente à família Leguminosae. No Brasil, é conhecido por vários nomes populares, tais como: barujó, baruzeiro, baruí, coco-feijão, cumbaru, cumaru e pau cumaru.

Tanto o fruto quanto a planta apresentam diversos usos. Dos frutos se consome a polpa na forma de farinhas e doces, e as sementes (amêndoas), após torradas, podem ser empregadas na confecção de diversas preparações culinárias (paçoquinha, pé de moleque, biscoitos, bolos, rapadurinha, licores, amêndoa torrada e salgada), além da extração de óleo de excelente qualidade. Os frutos e as folhas apresentam valores forrageiros quando as plantas se encontram em pastagens, além de a planta proporcionar sombra para o gado. O tronco da árvore apresenta madeira de alta densidade, compacta e com alta durabilidade. O óleo extraído das amêndoas apresenta propriedades medicinais bem como a casca do tronco. Além desses usos, a planta pode ser usada no paisagismo e na recuperação de áreas degradadas.

Esta espécie tem preferência por locais com solos bem drenados e pela fitofisionomia de Cerradões, apresentando distribuição irregular na paisagem, podendo às vezes formar grandes agrupamentos homogêneos.

A floração e a frutificação ocorrem no início da estação chuvosa, e os frutos encontram-se maduros na estação seca subsequente. O fruto é um legume drupáceo, indeiscente, em média com 5,4 cm de comprimento e 32,2 g de massa, apresentando em geral coloração marrom-clara. O mesocarpo tem polpa fibrosa e seca, o endocarpo lenhoso protege apenas uma semente (amêndoa) elipsoide, com comprimento médio de 2,5 cm e massa variando de 1,1 a 1,5 g. Em média, a amêndoa representa 4,2% do fruto.

As amêndoas de baru apresentam alto teor de proteína bruta (26,3%) e lipídios (33,3%). O óleo extraído é composto, em sua maioria (75,6%), por ácidos graxos insaturados. Em sua constituição química, encontram-se também fatores antinutricionais (antitripsina) que são facilmente destruídos pelo calor. Dessa forma, recomenda-se o consumo das amêndoas torradas, que apresentam sabor semelhante ao amendoim.

A comercialização dos frutos do barueiro não ocorre em feiras e margens de estradas, sendo o baru e seus subprodutos encontrados em empórios e comércio local nas cidades turísticas do Estado de Goiás, com elevado valor agregado.

Considerando as características da planta e dos frutos de baru no bioma Cerrado, principalmente sua rusticidade, capacidade de adaptação a diversos tipos de solo, produtividade, diferentes usos, possibilidade de consórcio com pastagens e principalmente as características funcionais da amêndoa, pode-se afirmar que esta espécie apresenta grande potencial de participar de sistemas produtivos mais equilibrados ecologicamente.

Rosângela Vera
Dr^a Produção Vegetal
Professora da Universidade Federal de Goiás
e-mail: vera@agro.ufg.br

Eli Regina Barboza de Souza
Dr^a Produção Vegetal
Professora da Universidade Federal de Goiás
e-mail: eliregina1@gmail.com