

MOÇÃO Nº 018/2020

Apresentamos à Mesa, ouvido o Plenário e dispensadas às formalidades regimentais, **MOÇÃO DE CONGRATULAÇÕES** aos Senhores **EMERSON MIRANDA** e **VIVIANE LOPES**, pelo belíssimo trabalho desenvolvido na Preservação da Palmeira Juçara e por consequência da Mata Atlântica, os quais, com a assistência técnica do INCAPER, iniciaram a exploração do fruto dessa palmeira que fornece uma polpa de excelente qualidade nutritiva o “Açaí da Mata Atlântica” e atualmente levam essa forma de manejo sustentável para todos os cantos, demonstrando que ao invés de derrubarmos essa planta para explorar somente o palmito uma única vez, podemos colher todos os anos da mesma planta seus frutos conseguindo renda com o principal, a manutenção da floresta e sua biodiversidade.

REQUEREMOS que o teor desta manifestação seja dado conhecimento aos homenageados, inclusive a todos os profissionais envolvidos, bem como aos que seguem:

- ⇒ Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável de Santa Teresa;
- ⇒ Secretaria Municipal de Agricultura e Desenvolvimento Econômico;
- ⇒ Conselho Estadual de Desenvolvimento Rural Sustentável do ES;
- ⇒ Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca do ES;
- ⇒ Comissão de Agricultura, de Silvicultura, de Aquicultura e Pesca, de Abastecimento e de Reforma Agrária da Assembleia Legislativa do ES;
- ⇒ Conselho Nacional de Desenvolvimento Rural Sustentável;
- ⇒ Comissão de Agricultura, Pecuária, Abastecimento e Desenvolvimento Rural da Câmara dos Deputados;
- ⇒ Comissão de Agricultura e Reforma Agrária do Senado Federal; e
- ⇒ Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

Sala Augusto Ruschi, em 28 de dezembro de 2020.

Dr. Gregorio Venturim - PSL

JUSTIFICATIVA

Nativa da Mata Atlântica, a palmeira Juçara corre o risco de extinção devido a extração ilegal do palmito. Os danos podem levar ao sumiço de algumas aves e as sérias mudanças climáticas. A extração desordenada do palmito quase levou a palmeira juçara à extinção no Espírito Santo. Emerson Miranda e Viviane Lopes estão mostrando que é possível gerar renda sem derrubar a palmeira e ainda impulsionar a restauração da Mata Atlântica.

Eles são os primeiros produtores capixabas autorizados a manejar os frutos da juçara, que transformam em polpa deliciosa e nutritiva. A iniciativa busca promover um futuro próspero para a juçara e os pequenos produtores

Vale ressaltar que o palmito no ES é altamente consumido na Semana Santa por causa da torta capixaba, um prato típico que está presente em todos os pratos dos capixabas durante as festividades, então mais que necessária sua preservação e manejo sustentável.

Atualmente, depois de muita luta e dificuldades o casal são donos da marca **Yçara** que estuda técnicas de manejo e desenvolvimentos de produtos a partir do palmito, incentivando a produção, fabricando e distribuindo mudas em projetos diversos no Estado do Espírito Santo.



Juçara, fruto, polpa

INFORMAÇÕES GERAIS

Nome Científico	Nome Popular
<i>Euterpe edulis</i>	Juçara, Juçai, açai-juçara, jussara
Grupo do Alimento	Tipo do Alimento
Frutos e derivados	Ingrediente único
Código	
3873	



ANÁLISES GERAIS

Comprimento (cm)	Altura (cm)	Diâmetro vertical (cm)
-	-	-
Diâmetro longitudinal (cm)	Peso do alimento (unitário) (g)	pH
-	1.5	5.2
°brix	Densidade	Porção comestível (%)
2.4	-	

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

Nutriente	Unidade	Valor(/100g)
Energia total	kcal	116
Energia total	kJ	476
Soma da composição centesimal	-	100.0
Umidade	g	68.6
Cinzas	g	0.98
Álcool	g	0.0
Proteína, total	g	2.11
Gordura total	g	6.12
Gordura total; (Soxhlet)	g	2.62
Carboidratos disponíveis	g	4.00
Carboidratos totais	g	22.20
Fibra alimentar total	g	18.2
Fibra insolúvel	g	23.0
Fibra solúvel	g	0.4
Cálcio	mg	98
Cobre	mg	0.410
Ferro	mg	1.09
Potássio	mg	388
Magnésio	mg	59
Manganês	mg	4.019
Sódio	mg	9
Fósforo	mg	39
Zinco	mg	0.99
Vitamina A RAE	mcg	80
Vitamina A RE	mcg	160
Retinol	mcg	0
Alfa-caroteno	mcg	123
Beta-caroteno	mcg	901
Beta caroteno equiv.	mcg	962
Alfa-criptoxantina	mcg	0
Beta-criptoxantina	mcg	0
Luteína	mcg	466
Licopeno	mcg	0
Zeaxantina	mcg	21
Tiamina (B1)	mg	0.017
Riboflavina (B2)	mg	0.036
Niacina, pré-formada	mg	0.000
Ácido pantotênico	mg	2.047
Vitamina B6; determinada por análise	mg	0.743
Vitamina C	mg	2.13
Antocianina total	mcg	290000.0