

Baru: uma riqueza do cerrado

Ana Claudia Costa, Erika Katianne Costa Pinho, César Crispim Vilar, Manoel Euzébio de Souza

O barueiro (*Dipteryx alata* Vog.), espécie arbórea disseminada no bioma cerrado, pertence à família Fabaceae e é considerada uma das mais promissoras para cultivo devido às múltiplas possibilidades de utilização. A planta foi incluída em uma lista de oito espécies frutíferas nativas, prioritárias na região Centro-Oeste do Brasil, as quais foram compiladas pelo governo brasileiro para incentivar o uso sustentável destas espécies a curto prazo.

A literatura atual ainda carece de estudos relacionados ao cultivo das frutíferas nativas do cerrado, que ainda são subutilizadas devido ao desconhecimento científico e à falta de incentivos para a comercialização; assim, grande parte da exploração ainda é feita de forma extrativista, e dados oficiais sobre a produção e a comercialização de baru são escassos.

Tanto a polpa quanto a amêndoa (castanha) do baru podem ser usadas na alimentação humana. Após torrada, a castanha possui alto valor agregado, sendo comercializada por aproximadamente 100 reais o quilo, em empórios e supermercados, e pode ser utilizada na elaboração de diversos produtos, como paçocas, pésdemoleque, barras de cereais, pães, biscoitos, licores, óleo e, ainda, como fonte de inspiração na gastronomia. A castanha possui propriedades funcionais relacionadas ao perfil de ácidos graxos, principalmente oleico e linoleico, e ao teor de fitoesteróis, vitamina E, selênio e fibra alimentar, especialmente as insolúveis. O consumo adequado desses fitoquímicos pode reduzir o risco de doenças cardiovasculares e de alguns tipos de câncer, como de próstata, esôfago, estômago, cólon e reto.

O uso do baru, em produtos alimentícios tradicionais e em dietas saudáveis, além de aumentar o valor nutritivo destes, ainda contribui para a preservação do bioma cerrado e para o aumento da renda e a qualidade de vida das comunidades rurais que exploram esse recurso genético vegetal.

Considerando as características da planta e dos frutos de baru, principalmente sua rusticidade, capacidade de adaptação a diversos tipos de solo, multiplicidade de usos da planta, possibilidade de consórcio com pastagens e as características funcionais da amêndoa, pode-se afirmar que esta espécie apresenta grande potencial de cultivo em sistemas produtivos mais sustentáveis.

Baru: richness of the cerrado

Ana Claudia Costa, Erika Katianne Costa Pinho, César Crispim Vilar, Manoel Euzébio de Souza

Baru (*Dipteryx alata* Vog.), a tree species disseminated in the Cerrado biome, belongs to the family Fabaceae and is considered one of the most promising for cultivation due to its multiple possibilities of use. The plant was included in a list of eight most important native fruit species in the Midwestern region of Brazil, which were compiled by the Brazilian government to encourage sustainable use of these species in the short term.

The current literature still lacks studies related to the cultivation of native fruits of the Cerrado, which are still underutilized due to lack of scientific knowledge and lack of incentives for commercialization; thus, much of their exploration is still performed in an extractive way and official data on baru production and marketing are scarce.

Both baru pulp and nuts can be used for human consumption. After toasted, the nut has high added value, being sold for approximately R\$ 100,00/kilo in supermarkets and can be used in the preparation of various products such as candies, cereal bars, breads, cookies, liqueurs, oil and also as a source of inspiration in gastronomy. The nut has functional properties related to the fatty acid profile, mainly oleic and linoleic acids, as well as phytosterols, vitamin E, selenium and dietary fiber, especially insoluble fibers. Proper consumption of these phytochemicals can reduce the risk of cardiovascular diseases and some cancers such as prostate, esophagus, stomach, colon and rectum.

The use of baru in traditional food products and healthy diets not only increases their nutritional value but also contributes to the preservation of the Cerrado biome and to the increase of income and quality of life of rural communities that exploit this plant genetic resource.

Considering the characteristics of baru plant and fruits, especially its rusticity, ability to adapt to different soil types, multiplicity of plant use, possibility of intercropping with pastures and the functional characteristics of its nut, it could be concluded that this species presents great potential for cultivation in more sustainable production systems.