

## **Bacaba** (*Oenocarpus bacaba* Mart.)

**Nome científico:** *Oenocarpus bacaba* Mart.

**Sinonímia:** *Oenocarpus mapora* Karst., *Oenocarpus tarampabo* Mart., *Oenocarpus minor*, *Oenocarpus distichus* Mart.

**Família botânica:** Arecaceae

**Nomes populares:** bacaba, bacaba-açu, bacaba-verdadeira, ungurahui (Peru), manoco, milpesos, punama (Colômbia)

**Origem:** nativa da Amazônia, distribuída pela Bacia Amazônica, com maior frequência no Amazonas e Pará, tendo como habitat a mata virgem alta de terra firme.

**Descrição da planta:** palmeira inerme, com tronco solitário, liso, reto, crescendo até 20 m de altura, marcado por anéis correspondentes às cicatrizes foliares. Possui folhas pinadas, crespadas, de 4 a 6 m de comprimento, com uma bainha verde-escura com cerca de 1 m de altura, formando a região colunar no ápice da estipe; apresenta cerca de 100 folíolos, de ambos os lados da raque, mais ou menos pêndulos, de 30 a 100 cm de comprimento. Inflorescência formada sob a bainha, desenvolvendo-se após a queda desta, portanto abaixo da região colunar, protegida por duas brácteas (espatas), a primeira espata, externa, cerca de 2 m de comprimento, cerca de 2 m de comprimento, a segunda, ligeiramente menor, ambas caindo no início da antese; o raque da inflorescência possui cerca de 200 ramos mais ou menos pêndulos, de cor amarelada, depois avermelhada. Suas flores são unissexuadas, geralmente uma feminina para duas masculinas, inseridas em toda extensão

dos ramos da espádice. Cachos robustos, cerca de 1,5 m de comprimento, frutos arredondados de 1,5 cm de diâmetro, casca de cor roxo-escura quase preta, mesocarpo cerca de 1,5 mm de espessura, brancacento, oleoso; amêndoa envolvida por um endocarpo delgado e fibroso.

**Cultivo:** A propagação da bacaba é feita por sementes. Para formação das mudas, as sementes ou os frutos são colocados para germinar, após a colheita, em sementeiras contendo adubo orgânico e solo areno-argiloso, como substrato. Entre 60 e 120 dias ocorre a emergência da raiz.

**Parte da planta utilizada:** madeira e fibras com ampla utilização. As folhas longas são empregadas para a cobertura e revestimentos de casas, sendo também utilizadas na confecção de artesanato como bolsas, sacolas, cestos, abanos, etc; o tronco pode ser utilizado na construção civil, além de servir para confecção de arcos e flechas. Esta palmeira também é empregada como espécie de ornamentação. Os frutos da bacaba, empregando o mesmo processo utilizado para o açaí, fornecem um vinho de sabor muito agradável, de cor creme-leitosa, consumido com farinha de mandioca e açúcar; contudo, este vinho possui um elevado teor de óleo, recomendando-se cautela no seu consumo. Através de processos rudimentares, o óleo pode ser separado e utilizado para frituras. Este óleo possui características físico-químicas e propriedades organolépticas muito semelhantes ao azeite de oliva (*Olea europaea*) embora o rendimento em azeite seja menor. Os resíduos do fruto podem ser utilizados como ração animal. Embora não possa competir com *Euterpe oleracea* e *Euterpe edulis*, pelo fato de crescer e produzir menos que as duas espécies de *Euterpe*, a bacaba também produz palmito, sendo possível o consumo de subsistência.

**Uso popular:** O óleo é utilizado nas infecções pulmonares como a bronquite, sendo também utilizado no tratamento da tuberculose e como purgativo, oferecendo excelentes resultados. Os índios Bora do Peru usam as sementes em fase de germinação para preparar uma bebida que é utilizada nos casos de picada de cobra.

Informação técnica: Maria das Graças R. Ferreira (Eng. Agrôn., D.Sc., Embrapa Rondônia).  
Editoração e layout: Marly de Souza Medeiros.  
Porto Velho, RO, agosto, 2005.  
Tiragem: 100 exemplares.

## Bacaba (*Oenocarpus bacaba* Mart.)



**Embrapa**

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária  
Centro de Pesquisa Agroflorestal de Rondônia  
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
BR 364 km 5,5, Cx. Postal 406, CEP 78900-970  
Fone: (69)3222-0014, Telefax: (69)3222-0409  
[www.cpafr.embrapa.br](http://www.cpafr.embrapa.br)*

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,  
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO



**Embrapa**  
**Rondônia**