

## **BARU (*Dipteryx alata* Vog)**

Árvore nativa do Cerrado que produz um fruto, em cujo interior encontra-se uma amêndoa comestível. Em Mato Grosso do Sul também é conhecida por cumbaru. O período de floração vai de outubro a dezembro, sendo que os frutos amadurecem entre julho e outubro. A coleta dos frutos deve ser feita após a queda, preferencialmente antes do início das chuvas.

Utilidades: na alimentação humana (a polpa e a amêndoa), na alimentação animal (a polpa), como lenha e carvão (o endocarpo\* e os galhos), como madeira para cercas, construção e móveis (o tronco). \*O endocarpo é a parte dura do fruto.

O plantio pode ser feito com o fruto inteiro, sendo que a germinação ocorre por volta dos 50 dias. Esse tempo cai para 20 dias quando plantada somente a amêndoa. A profundidade indicada para o plantio é de 2 a 3 cm. O espaçamento no plantio depende do tipo de exploração da área. No caso de plantio em pastagem é preciso adotar medidas para que o gado não coma as folhas durante o crescimento.

A produção tem início aos 6 anos de idade, excepcionalmente aos 5 anos. O barueiro plenamente desenvolvido pode produzir mais de 3.000 frutos por ano e são necessários cerca de 700 frutos para produzir 1 kg de amêndoas, dependendo do tamanho destas. O peso da amêndoa corresponde a aproximadamente 5% do peso do fruto inteiro e a polpa corresponde a 40% do peso do fruto.

A retirada da polpa é feita com a utilização de betoneira após o fruto permanecer mergulhado em água por, no mínimo, 24 h. A eficiência desse equipamento melhora com a instalação de ralador internamente. Os frutos despulpados devem ser postos para secar ao sol e armazenados. O despulpamento do fruto reduz o peso, facilita a extração da amêndoa e evita a proliferação de pragas que atacam a polpa.

A quebra do endocarpo é feita com ou ferramentas de corte (foice, machado) ou máquina. . Na AGRAER foi desenvolvida uma máquina simples capaz de quebrar 700 frutos despulpados por hora, com índice de perda de amêndoas abaixo a 5%. Após a extração da amêndoa o endocarpo pode ser utilizado como lenha.

A torrefação ou tostagem das amêndoas pode ser feita no forno de fogão doméstico ou na panela. As amêndoas devem ser colocadas em assadeira ou tabuleiro e levadas ao forno em temperatura de 190°C remexendo uniformemente a cada 5 minutos. Após 20 minutos diminuir esse tempo e observar a mudança de coloração da amêndoa, para isso, a cada remexida deve-se retirar três amêndoas e cortar transversalmente e observar a cor. Ao atingirem a tonalidade marrom, internamente, retirar do forno e deixar esfriar. O tempo de torrefação no forno é de aproximadamente 30 minutos.

A amêndoa é rica em lipídios (38,2 g/100g), proteínas (23,9g/100g), fibras (13,4g/100g), vitamina E, cálcio, ferro, fósforo, magnésio, manganês, potássio, zinco. Atualmente o kg da amêndoa de baru é vendido, em Campo Grande, por R\$ 35,00.