



Diciembre 2017 - ISSN: 1988-7833

AÇAÍ (EUTERPE OLERACEA): UMA ANÁLISE SOB O ENFOQUE CULTURAL, NUTRICIONAL E DE MERCADO.

Ana Vitória Gouvêa - UEPA

Elias Colares Meireles Neto- UEPA

Hévila Maria Silva Cardoso - UEPA

Mirela De Cássia Dinoá Mendes – UEPA

Heriberto Wagner Amanajás Pena - UEPA

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Ana Vitória Gouvêa, Elias Colares Meireles Neto, Hévila Maria Silva Cardoso, Mirela De Cássia Dinoá Mendes y Heriberto Wagner Amanajás Pena (2017): "Açaí (Euterpe oleracea): uma análise sob o enfoque cultural, nutricional e de mercado", Revista Contribuciones a las Ciencias Sociales, (octubre-diciembre 2017). En línea:
<http://www.eumed.net/rev/cccss/2017/04/acai-enfoque-mercado.html>

RESUMO

Esse artigo tem como objetivo principal, através da análise de dados da pesquisa de campo ocorrida nos municípios da região metropolitana de Belém, entender como acontece o consumo de açaí pela população dessa região além do comportamento dos consumidores e as características culturais e nutricionais desse alimento. Com o auxílio do software Excel e a coleta de dados feita por meio de formulários, foi possível determinar o perfil de consumo com a estipulação de algumas variáveis.

Palavras-chave: Açaí; Economia; Características culturais

ABSTRACT

This article has as main goal, through the analysis of data of the field search occurred in the Metropolitan Region of Belem, understand how the acai's consume happens by these people besides the cultural and nutritional characteristics of this food. With the help of the Excel software and the data collection made by forms, was possible to establish a consume profile with stipulation of some variables.

Key-words: Acai; Economy; Cultural

RESUMEN

Este artículo tiene como objetivo principal, por medio del análisis de los datos de la búsqueda de campo ocurrida en la Región Metropolitana de Belem, comprender cómo el consumo de acai pasa por estas personas además del comportamiento de los consumidores, de las características culturales y nutricionales de este alimento. Con la ayuda del software de Excel y la recopilación de datos por formularios, fue posible establecer un perfil de consumo con la estipulación de algunas variables.

Palabras-Llave: Açaí; Economía; Características culturales

1. INTRODUÇÃO:

Nos últimos anos o açaí se popularizou no restante no Brasil e já atravessou fronteiras internacionais, conquistando cada vez mais pessoas com seu sabor inigualável. Nutricionistas passaram a pesquisar melhor sobre a fruta, que vem ganhando destaque em diversas reportagens tanto na televisão como na internet.

Porém o açaí consumido nas regiões sul e sudeste, bem como o que é exportado, não é o mesmo em sabor e em textura do açaí amazônico, considerado popularmente pelos paraenses como o “açaí original”. Segundo relato de Rafael Sette Câmara para reportagem do portal 360 Meridianos “Ao contrário da versão vendida em outras partes do Brasil, não há uma overdose de açúcar”, o que salienta também uma vantagem nutricional da forma de consumo dos nortistas.

Outra diferença entre o consumidor amazônico e o de fora é a frequência e a finalidade de consumo. No sudeste é muito comum o açaí servir como um energético pré-treino, enquanto que na região Norte o fruto está presente em quase todas as refeições, sendo comum o relato de consumidores que sentem sono após o consumo.

Tendo em vista essas diferenças de consumo, esse trabalho busca investigar a participação do açaí nas despesas dos paraenses, mais especificamente da cidade de Belém, assim como suas vantagens nutricionais, sua potência no mercado regional e nacional, sua característica cultural e a relação deste produto com outros alimentos de consumo frequente pela população belenense.

2. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

2.1. O AÇAÍ

O açaí, também conhecido como juçara em outras regiões, é uma fruta de origem amazônica proveniente do açaizeiro (*Euterpe oleracea*). É um dos principais produtos presentes na dieta das comunidades no Norte do país, geralmente consumido in natura durante ou após a refeição, acompanhado de produtos regionais tais como farinha de tapioca, farinha d'água, camarão seco, peixe e charque. O açaizeiro é uma árvore que pode chegar até trinta (30) metros de altura e seu cultivo espalha-se para além das fronteiras brasileiras, em países como a Venezuela e a Colômbia.

É fruto de uma árvore perene, portanto pode ser cultivado durante todo o ano. Entretanto, sua melhor safra dá-se durante o verão amazônico, quando o índice pluviométrico da região é menor. Pode se desenvolver tanto em terra firme como em várzeas, desde que haja constante renovação das águas. É um instrumento eficaz na preservação de solos, principalmente, em situações de grande índice pluviométrico (TASSARA, 2008).

O açaí tem propriedades médicas conhecidas na região. Entre as atribuições medicinais do açaí, estão os efeitos antioxidante, anti-inflamatório, antienvelhecimento e já foi testado como inibidor da proliferação de células leucêmicas e diminuição dos níveis de insulina no sangue de adultos com sobrepeso portadores de diabetes tipo 2 (PORTINHO, ZIMMERMAN & BRUCK, 2012). A principal atribuição medicinal que dão ao açaí, no entanto, não é verdadeira: o açaí não é uma boa fonte de ferro presente na fruta é baixo demais (Tabela 1) e está presente na forma férrica (não heme) que é contida apenas em vegetais. (ANDERSON et al., 1998).

Tabela 1. Composição Química do Açaí

Composição	Unidade	Quantidade na matéria seca
pH	-	5,80
Matéria seca	%	15,00
Proteínas	g/100 g(1)	13,00
Lipídios totais	g/100 g(1)	48,00
Açúcares totais	g/100 g(1)	1,50
Açúcares redutores	g/100 g(1)	1,50
Frutose	g/100 g(1)	0,00
Glicose	g/100 g(1)	1,50
Sacarose	g/100 g(1)	0,00
Fibras brutas	g/100 g(1)	34,00
Energia	Kcal/100g	66,30
Cinzas	g/100(1)	3,50
Sódio	mg/100	56,40
Potássio	g(2)	932,00
Cálcio	mg/100g(2)	174,00
Ferro	mg/100g(2)	286,00

Cobre	mg/100g(2)	1,70
Zinco	mg/100g(2)	7,00
Fósforo	mg/100g(2)	124,00
Vitamina B1	mg/100g(2)	0,25
α-Tocoferol (Vitamina E)	mg/100g(2)	45,00

(1) Matéria Seca; (2) Cálculo por diferença

Fonte: Rogerz, 2000

A juçara é um alimento de alto teor calórico e nutricional (Tabela 2), possuindo alto grau de lipídeos, além de sais e minerais importantes em sua composição. Como já dito, o açaí é uma das principais alimentações nas comunidades ribeirinhas que tem como principal fonte de trabalho sua extração. Desse modo, é utilizado como substituto de alimentos comuns no dia a dia do brasileiro, tais como o feijão e o arroz.

Tabela 2. Informações nutricionais por 100g de polpa de açaí

Calorias	58kcal
Proteínas	0,8g
Lipídios	3,9g
Açúcares totais	6,2g
Fibra	2,6g
Cálcio	35mg
Ferro	0,4g
Potássio	124mg
Fósforo	16mg
Magnésio	17mg

Fonte: TACO, 2011

2.2. HISTÓRICO, CULTURA E MÉTODO DE PRODUÇÃO DO AÇAÍ

As culturas de açaí são antigas na Amazônia. Sabe-se que os índios, antes da chegada de Cabral ao Brasil, já utilizavam não só da fruta, mas de todos os componentes da palmeira do açazeiro: utilizavam seus troncos para construir suas casas e as folhas para cobri-las; o fruto era

lavado em peneiras e amassado manualmente para o posterior consumo de sua polpa misturada com farinha d'água, a folhagem seca usada como vassoura e as suas fibras, utilizadas para tecer os mais variados artigos, incluindo as peneiras usadas na lavagem.

As comunidades ribeirinhas do Baixo Amazonas, que se espalham de Santarém à Ilha do Marajó, herdaram boa parte desses costumes e continuam mantendo-os até os dias de hoje. Festivais culturais celebrando as boas safras do fruto acontecem anualmente na Região Norte (sobretudo nos Estados do Pará, Amapá e Amazonas) e, nos últimos dez anos, têm garantido uma movimentação econômica nas localidades em que ocorrem no que diz respeito não somente a circulação do açaí, mas também do turismo nesses locais.

O Estado do Pará é o maior produtor e consumidor dessa fruta no Brasil. Os consumidores com renda de até um salário mínimo, consomem diariamente o fruto; enquanto as famílias com renda a partir de dois salários mínimos, tem o consumo restringido à duas ou três vezes por semana (BEZERRA et al., 2016). Na capital, Belém, a safra principal é no período de junho a dezembro e durante a entressafra esse mercado é abastecido parcialmente pelos Estados do Amapá e do Maranhão (HOMMA et al., 2006).

As palmeiras do açaí, o açazeiro, desenvolve-se em touceiras¹. Por conta disso, no mesmo espaço podem chegar a nascerem vinte árvores, todas frutíferas. A extração do fruto ainda é muito rudimentar em suas fases iniciais, a modernização dá-se a partir da distribuição, quando o fruto é vendido para grandes empresas ou, até mesmo, para comerciantes locais que fazem uso de moderna tecnologia para amassar e bater o açaí para o consumo in natura que é o costume da região Norte.

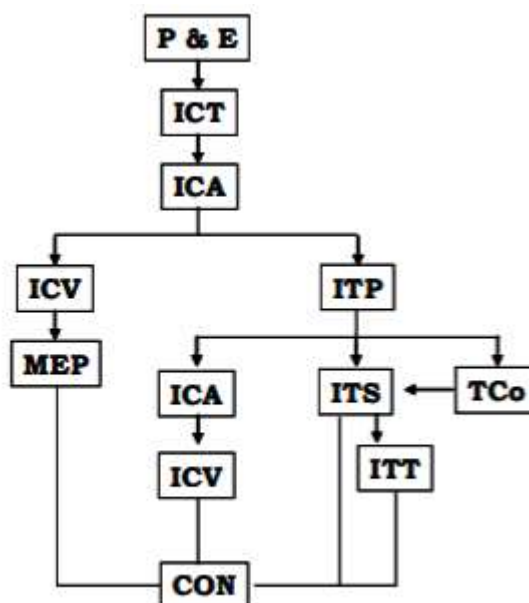
Como foi dito, o processo de extração é ainda rudimentar e carece de ferramentas modernas, e consiste em dois passos. O primeiro é a extração em si, a escalada da árvore por um trabalhador identificado como o apanhador, é ele quem retira os cachos cheios do açaí -- auxiliado por instrumentos típicos dessas localidades como a peconha² e facas para o corte dos cachos. Em seguida, as folhagens do açaí são levadas para um espaço onde os caroços -- o fruto em si -- serão esbagoados e separados em peneiras que são o objeto de distribuição do fruto, que é a parte final do processo produtivo tradicional do açaí (TASSARA, 2008).

Segundo o pesquisador Dalton Pessoa, no processo de produção e comercialização do açaí e seus derivados, podem ser identificados dez agentes principais (Figura 1), mas é somente quando o produto chega às Microempresas de Processamento que a produção ganha um caráter mais tecnológico (PAGUIARUSSI, 2010). O uso de máquinas modernas para a separação dos bons e maus grãos fazem-se presente. Além disso, há também a existência dos processos mais sofisticados, que transformam o açaí em outros produtos para ser comercializado não somente com o objetivo de consumo alimentar.

¹ Grandes moitas com desenvolvimento simultâneo.

² Espécie de alça feita com palhas do próprio açazeiro.

Figura 1: Os atores do sistema de comercialização do açaí e suas inter-relações, adaptado de Pessoa, 2007. (PLAGUIARUSSI, 2010)



P&E: Produtores e Extrativistas;

ICT: Intermediários Comerciantes Transportadores;

ICA: Intermediários Comerciantes Atacadistas;

ICV: Intermediários Comerciantes Varejistas;

MEP: Microempresas de Processamento;

ITP: Indústria de Transformação Primária -- processa o fruto, transforma em bebida, mas geralmente não vende diretamente ao consumidor;

ITS: Indústria de Transformação Secundária -- processa a bebida transformando-a no seu produto final, como nas indústrias de bebidas e energéticos, ou em produto intermediário como extratos e concentrados e pós;

TCOS: Trading Companies;

ITT: Indústrias de Transformação Terciária;

COM: Consumidor Final.

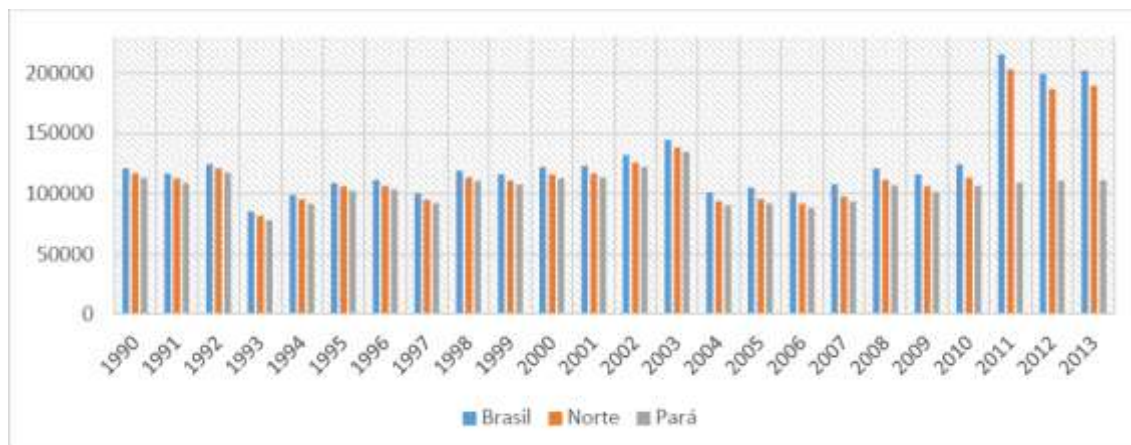
O açaí já esteve bastante restrito a culinária e ao modo de vida paraense, no entanto, mostra-se cada vez mais inserido no costume nacional e ganha o mercado internacional com eficácia. Por mais que os modos de consumo do açaí hoje em dia, sejam muito diversificados, ainda se configura como principal fonte nutricional de famílias menos abastadas da região norte do país. O açaí possui

grande potencial de mercado, desde o âmbito alimentício até o campo medicinal. É importante atentar para os usos da fruta.

2.3. O AÇAÍ E A CULTURA PARAENSE

O Estado do Pará é de longe o maior produtor nacional e mundial de açaí, mais de 105 mil toneladas produzidas ao ano, representando 84% da produção nacional desse fruto.

Figura 2: Quantidade produzida do fruto açaí no período de 1990 a 2013 no Brasil, Norte e Pará.



Fonte: BRANDÃO (2015), p.3.

Embora se tratando de um produto com grande força econômica para o Estado, para os paraenses, o açaí é muito mais do que uma fonte de lucro, sendo também parte da cultura. Trata-se de uma identidade cultural.

O açaí é tão essencial para a alimentação paraense quanto o tradicional feijão com arroz brasileiro, sendo que em comunidades ribeirinhas ele é considerado o item mais importante da refeição diária. O almoço sem o açaí, para essas comunidades, é como se não fosse completo. Tratando-se, portanto, de uma forte tradição cultural.

Segundo o antropólogo professor da Universidade Federal do Pará Romero Ximenes, a cultura paraense é construída não apenas pelas etnias, mas também pela culinária. Ele também afirma: “Esse fruto tem, no imaginário, uma posição de alimento especial [...] É uma comida imperecível porque é revestida de uma aura sagrada”.

Portanto, é inegável afirmar que esse fruto possui uma simbologia muito maior do que mero valor comercial, embora seja um grande mercado e ainda em expansão, ganhando cada vez mais fãs. É como diz popular música paraense “Quem vai ao Pará, parou. Tomou açaí, ficou [...]”.

2.4. AÇAÍ E O FOLCLORE AMAZÔNICO

Segundo lenda folclórica, há muito tempo existia um povo indígena muito populoso chamado Itaki loca lizado na região onde hoje a cidade de Belém é localizada que passou a sofrer com escassez de alimentos. Para não faltar alimento para os mais velhos, o líder da tribo ordenou que toda criança que nascesse seria sacrificada e, logo após sua tomada de decisão, sua filha (laçã)

engravidou e teve que entregar sua filha ao sacrifício. Depois de dias enclausurada em sua maloca, laçã pediu ao deus Tupã para mostrar a seu pai uma forma de alimentar seu povo sem ter de sacrificar as crianças.

Certa noite, ao escutar o choro de uma criança, laçã se deparou com sua filha chorando nos pés de uma palmeira, mas logo que chegou ao seu encontro a menina sumiu. laçã então chora até desfalecer abraçando aquela árvore. No dia seguinte membros da tribo encontraram seu corpo abraçado ao açazeiro e descobriram um novo fruto de cor roxa que passou a alimentar toda a tribo, eliminando a necessidade de sacrifício.

A presença do fruto no folclore regional só ratifica a tese de que o açaí é muito mais do que um alimento, mas uma identidade cultural do povo paraense.

2.5. O AÇAÍ NA CULINÁRIA PARAENSE

Diferentemente do restante do Brasil, o paraense comum possui um modo muito mais tradicional de consumir o açaí. Por ser rico em proteínas, minerais e antioxidantes, em muitos lugares, o consumidor desse fruto acaba sendo pessoas que levam uma alimentação mais saudável ou aquelas que praticam alguma atividade física regular. Já em território paraense, o fruto é consumido em sua forma mais natural e por todos os públicos, de todas as idades, classes sociais e modos de vida.

O Mercado do Ver-o-Peso pode ser o maior e melhor laboratório de estudo sobre a culinária paraense, em especial com relação ao consumo do açaí, que se faz presente em todas as barracas de comida. O suco roxo é consumido geralmente com alguma proteína de origem animal como camarão, peixe frito e, até mesmo, carne bovina; porém também existe o costume em alguns núcleos familiares de consumir apenas o açaí com algum tipo de farinha, de tapioca ou farinha d'água.

Figura 3: O tradicional Açaí com peixe frito servido no Mercado Ver-o-Peso



Fonte: RIGO (2014).

As comunidades mais tradicionais consomem o açaí de forma ainda mais natural, isto é, puro, sem a adição de absolutamente nada, nem farinha, nem proteína animal, nem mesmo açúcar.

3. METODOLOGIA DA PESQUISA

3.1. DELIMITAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO

A pesquisa teve como base o consumo de açaí da população da Região Metropolitana de Belém. Foi realizada ao longo do ano de 2017 com exatos 176 entrevistados.

3.2. CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA DE ESTUDO

Composta por Belém, Ananindeua, Marituba, Benevides e Santa Bárbara, a Região Metropolitana de Belém (RMB) tem uma área de 3 569,222 km². Segundo dados do IBGE (2015), a população é de 2 441 761 habitantes.

De acordo com IBGE (2015), o salário médio mensal era de 3,7 salários mínimos. A proporção de pessoas ocupadas em relação a população total era de 30,5%. Em 2014 tinha um PIB per capita de R\$ 20034.40, na comparação com os demais municípios do estado, sua posição era de 12 de 144.

3.3. A COLETA DE DADOS

A coleta de dados foi feita a partir de um questionário, aplicado pelos estudantes de Relações Internacionais da Universidade Estadual do Pará, para a pesquisa de campo sobre o consumo do açaí. 176 pessoas de ambos os sexos, com perfil de consumidor foram entrevistadas de acordo com sua disponibilidade.

3.4. ANÁLISE DE DADOS

Os dados coletados foram analisados através da regressão de dados, técnica que permite observar a relação existente entre uma variável independente e uma ou mais variáveis dependentes. Buscou-se verificar a relação entre o consumo de açaí e o consumo de peixe. A quantidade consumida de açaí(QDAÇAÍ) é a variável independente, e a relação analisada será com o peixe, portanto a variável dependente será o preço do peixe(PPx). O preço do açaí(PAÇAÍ) é também uma variável dependente.

QDAÇAI	PAÇAI	PPx	RENDA
5	12	15	2700
20	7	2	4100
8	10	12	2000
2	15	14	15000
8	9	10	2500
6	10	15	3500
8	9	9	7000
4	14	15	3000
5	10	5	1270
1	14	8	4500
5	10	1	1260
1	1	1	940
3	9	1	1250
12	7	1	4000
1	1	1	1874
4	16	15	5000
45	6,5	12	5000
3	12	1	940
12	9	12	5000
7	8,5	8	5000
30	5,5	15	2811
6	10	2	10000
12	11	3	12000
1	15	1	2.000
1	1	21	2000
45	4,5	1	1300
3	12	1	2000
2	13	17	1900
6	10	15	2800
14	8,5	16	1200
3	10	1	2521
7	9	16	3000
24	5,5	11	5000
12	9	33	4000
5	13	30	3000
0,2	15	18	7000
3	12	18	3800
4	13	15	3500
12	8	6	2200
3	15	24	3000

6	10	8,99	700
1	10	1	2000
1	1	1	1530
1	1	1	1000
6	10	4	20000
1	14	23	1700

QDAÇAI	PAÇAI	PPx	RENDA
20	7,5	10	2000
5	15	12	1300
5	10	15	3000
1	1	12	2500
1	1	18	5000
60	5,9	3	5000
1	1	6	950
2	15	2,5	4000
2	15	10	3500
1	1	20	3800
60	5,9	6	8.000
1	1	4	12000
10	9	4	10000
20	7,5	8	5600
28	7	3	2800
8	10	20	1200
2	13	10	2900
3	12	14	2000
3	12	10	1500
20	8	7	2300
30	7,5	3,5	12000
25	7,9	10	3600
30	5	12	2000
4	10	39	4500
1	12	37	4000
4	12	12	3000
1	14	15	917
6	10	14	3000
4	12	1	937
1	1	40	4200
1	15	20	8000
1	1	17	13000
20	7,5	20	4500
2	10	10	2600

1	1	28,5	4600
8	10	15	3500
1	1	25	5000
1	1	20	9000
55	5,5	3,5	3800
8	15	22	1689,16
30	7,5	19	2514
8	8	23	1400
1	1	25	3000
10	9	15	2200
12	8,5	1	1700
18	8	12	5000
5	15	10	6000
1	1	1	1800
2	14	10	2362
1	1	1	2700
10	10	15	3000
1	1	1	2500
7	12	2	20000
10	11	18	4000
12	10	20	4100
15	9	25	4600
10	9,5	28	4500
20	7,5	3	4800
20	7,5	9	5000
13	9	3	4500
9	13	25	4900
1	1	8	7289,01
1	1	1	5500
1	1	1	2420
2	12	6	1600
1	1	6	9720
2	12	1	2800
30	7,5	9	3800
20	8	9	1900
3	15	12	1500
8	12	14	3000
1	1	18	3000
3	20	15	8000
7	8	5,5	4500
5	16	3,5	16000
3	12	3	7000
1	1	3,5	4000
5	12	5,0	2500
20	7	4,0	3500
8	10	4,0	7000
2	15	3,8	3000

8	9	3,5	1270
6	10	4,0	4500
8	9	3,0	1260
4	14	4,0	940
5	10	6,0	1250
1	14	7,5	4000
5	10	9,5	1874
1	1	3,0	5000
3	9	4,0	5000
12	7	4,0	940
1	1	14,5	5000
4	16	3,0	5000
45	6,5	5,0	2811
3	12	4,4	10000
12	9	7,5	12000
7	8,5	5,5	2.000
30	5,5	5,4	2000
6	10	6,0	1300
12	11	4,0	2000
1	15	5,0	1900
1	1	4,0	2800
45	4,5	6,0	1200
3	12	14,5	2521
2	13	3,5	3000
6	10	8,0	5000
14	8,5	6,5	4000
3	10	5,0	3000
7	9	7,0	7000
24	5,5	4,5	3800
12	9	6,0	3500
5	13	4,0	2200
0,2	15	4,5	3000
3	12	5,0	700
4	13	5,0	2000
12	8	5,0	1530
3	15	4,0	1000
6	10	4,0	20000
1	10	3,0	1700
1	1	5,0	2000
1	1	4,6	1300
6	10	2,0	3000
1	14	4,0	2500
20	7,5	5,5	5000
5	15	5,0	5000
5	10	4,5	950
1	1	5,0	4000
1	1	3,5	3500

60 5,9 10,0 8000

4. ANÁLISE ESTATÍSTICA

Antes da aplicação, uma das primeiras análises que podem ser feitas é quanto a demanda de açaí na região pesquisada, como mostrado no Gráfico 1.

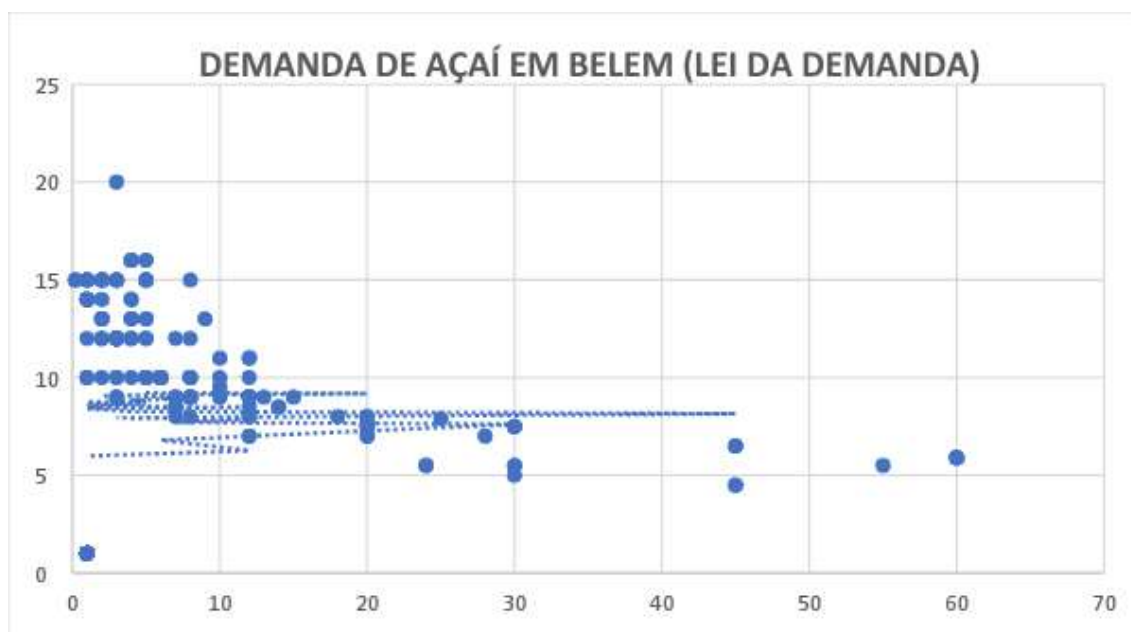


Gráfico 1 – Demanda de Açaí na região metropolitana de Belém.
Fonte: Resultados da Pesquisa (2017)

Após a aplicação da regressão aos dados a serem analisados, obtêm-se a seguinte tabela:
11,88617694

RESUMO DOS RESULTADOS

Estatística de regressão

R múltiplo	0,162726759
R-Quadrado	0,026479998
R-quadrado ajustado	0,015159998
Erro padrão	11,88617694
Observações	175

ANOVA

	<i>gl</i>	<i>SQ</i>	<i>MQ</i>	<i>F</i>	<i>F de significação</i>
Regressão	2	660,976	330,4882	2,33922	0,099463

Resíduo	172	24300,4	141,2812
Total	174	24961,3	

	Coefficientes	Erro padrão	Stat t	valor-P	95% inferiores	95% superiores	Inferior 95,0%	Superior 95,0%
Interseção	13,38810144	2,17928	6,143361	5,44E-09	9,086526	17,68968	9,086526	17,68968
PAÇAI	-0,36237815	0,19778	-1,83222	0,068649	-0,752769	0,028013	-0,75277	0,028013
PPx	-0,11769938	0,11112	-1,05917	0,291008	-0,337042	0,101643	-0,33704	0,101643

Tabela 1 – Resultado da regressão feita com dados do açaí e peixe coletados na região metropolitana de Belém.

Fonte: Resultados da Pesquisa (2017)

Os valores apresentados apresentam margem de erro de aproximadamente 10%, valor referente ao F de significação multiplicado por 100.

A partir dessa tabela já é possível fazer uma conclusão importante, há uma relação entre o consumo de açaí e o de peixe:

	Coefficientes
Interseção	13,38810144
PAÇAI	-0,36237815
PPx	-0,11769938

O valor destacado é um coeficiente que quando é negativo indica que o peixe é um bem complementar em relação ao açaí, ou seja, ele acompanha o açaí quando este é consumido. O gráfico a seguir ilustra essa situação.

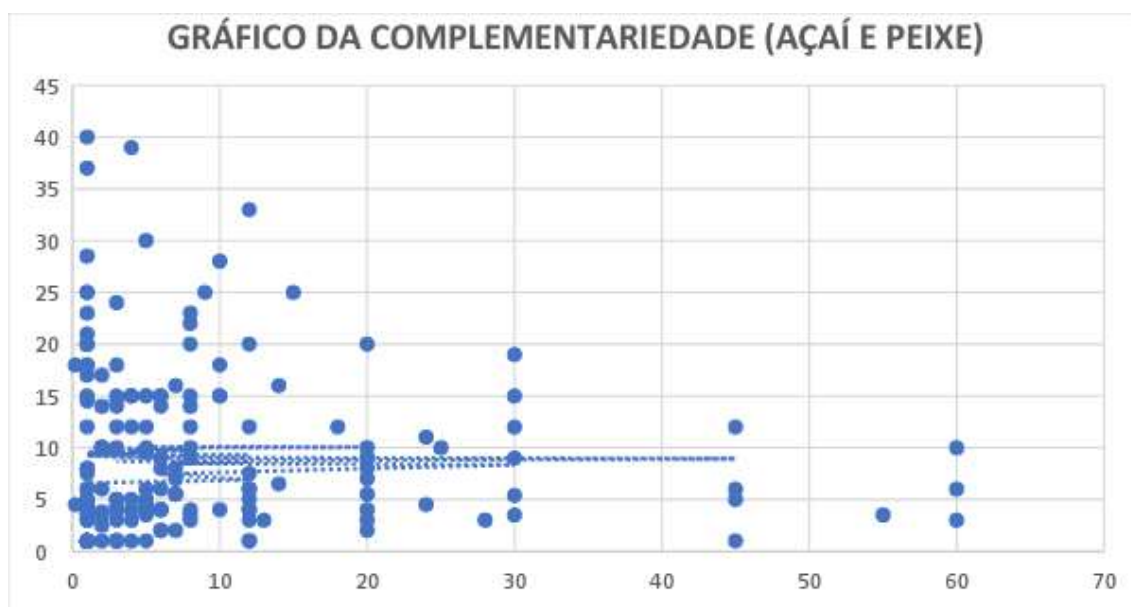


Gráfico 2 – Gráfico ilustrando a relação de complementaridade entre o açaí e o peixe.
Fonte: Resultados da Pesquisa (2017)

Ao analisar o consumo de açaí com a renda é possível definir melhor e o perfil do consumidor desse produto, como mostra o gráfico a seguir. O gráfico 3 mostra que o consumo de açaí é maior entre pessoas que possuem renda menor.

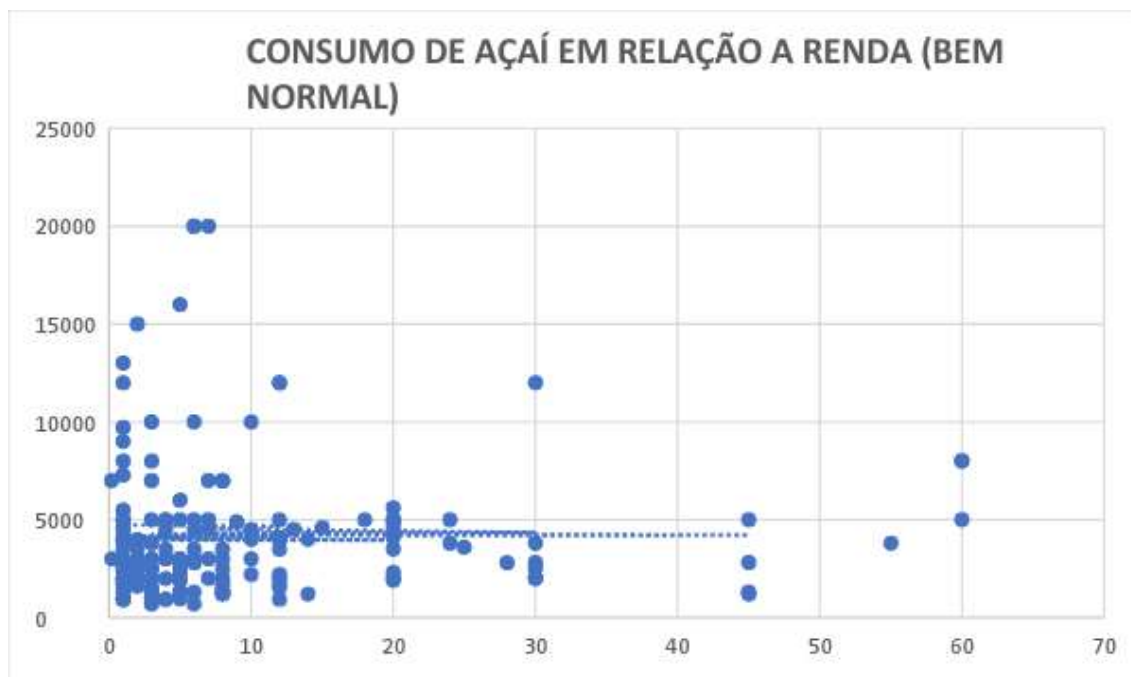


Gráfico 3 – Consumo de açaí em relação a renda.
Fonte: Resultados da Pesquisa (2017)

5. ANÁLISE TEÓRICA

Após a análise estatística é possível fazer conclusões, como por exemplo, o consumo de açaí na região metropolitana de Belém é feito principalmente por pessoas que possuem renda mais baixa; e quando consumido, o açaí é geralmente acompanhado pelo peixe.

Com os dados coletados é possível determinar o consumo médio de açaí na região de Belém:

$$QDAÇAÍ = \text{Interseção} - PAÇAÍ - PPX$$

$$QDAÇAÍ = 13,38810144 - 0,36237815 PAÇAÍ - 0,11769938 PPX$$

$$QDAÇAÍ = 13,63278 \text{ kg.}$$

É possível determinar, também, quanto o preço do açaí interfere no seu consumo, para isso basta multiplicar o coeficiente referente ao preço do açaí por uma unidade monetária:

$$\Delta QDAÇAÍ = PAÇAÍ \times UM$$

$$\Delta QDA\dot{A}I = -0,36237815 \times 1,00 = -0,36237815$$

$$\Delta QDA\dot{A}I = -0,36237815 \times 2,00 = -0,72476$$

.

$$\Delta QDA\dot{A}I = -0,36237815 \times n = -0,36237815n$$

Isso significa que a cada real a mais no preço do açaí, o consumo diminui cerca de 362 gramas/mililitros, o que estaria de acordo com a teoria elementar da demanda do produto e com os pressupostos teóricos da economia.

6. CONCLUSÃO:

Em vista das informações expostas nessa pesquisa, bem como os dados obtidos na pesquisa de campo, pode-se extrair duas conclusões a respeito do mercado do Açaí na Região Metropolitana de Belém, a primeira em relação ao seu valor cultural e a segunda em relação ao seu valor comercial.

Em primeira análise, é inquestionável a afirmação de que, para os nortistas, em especial o povo paraense, o açaí é muito mais do que um simples fruto ou um simples produto, pois trata-se de uma identidade cultural. A culinária paraense, portanto, exerce um papel de construção identitária dos paraenses, pois os faz se reconhecerem como pertencentes a um grupo.

Em segunda análise, também é certo afirmar o enorme potencial econômico do açaí para a Região. Pois, embora exista a estatística de que o fruto seja mais consumido pela população de baixa renda, sua exportação em muito pode contribuir para a economia regional que, por meio de políticas públicas adequadas pode melhorar as condições de vida da população que produz e consome esse bem tão importante simbolicamente para nós paraenses.

REFERÊNCIAS

BRANDÃO, Cláudia Rafaela Farias. et al. **O Açaí no Estado do Pará e seu Potencial para o Desenvolvimento Sustentável da Região**. In: Congresso Técnico Científico da Engenharia e da Agronomia - CONTECC' 2015, Centro de Eventos do Ceará - Fortaleza – CE - 15 a 18 de setembro de 2015. Disponível em: <http://www.confea.org.br/media/Agronomia_o_acai_no_estado_do_para_e_seu_potencial_para_o_deenvolvimento_sustentavel_da_regiao.pdf>. acesso em: 28 nov. 2017.

RIGO, Neide. 2014. Altura: 730 pixels. Largura: 1274 pixels. 96 DPI. Disponível em: <<https://come-se.blogspot.com.br/2014/06/belem-no-ver-o-peso-tem-boia-boia.html>>. Acesso em: 28 Nov. 2017.

PAGLIARUSSI, Marina Sanches. **A Cadeia Produtiva Agroindustrial do Açaí: estudo da cadeia e proposta de um modelo matemático**. 2010. 66 f. TCC (Bacharelado em Engenharia de Produção)-Escola de Engenharia de São Carlos, Universidade de São Paulo, São Carlos, SP, 2010. Disponível em: < <http://www.tcc.sc.usp.br/tce/disponiveis/18/180830/tce-19012011-160154/> >. Acesso em: 23 nov. 2017.

TASSARA, Helena. Frutas Brasil Frutas. **Brasil: Empresa das Artes**. 2008. 322 p.

HOMMA, Oyama Kingo Alfredo et al. **Açaí: Novos Desafios e Tendências**. EMBRAPA -- Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. 2006. Disponível em < https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Repositorio/AcaiDesafiosTendencias_000gbz49ms202wx5ok01dx9lcbdi7gww.pdf >. Acesso em: 23 nov.2017.

PALÁCIO, Valdirene da Silva et al. **VALORES NUTRICIONAIS DO AÇAÍ: UMA REVISÃO LITERÁRIA NO CONTEXTO DA NUTRIÇÃO ESPORTIVA**. Disponível em: < <http://http://www.revista.ulbrajp.edu.br/seer/inicia/ojs/include/getdoc.php?id=4212&article=2159&mode=pdf> >. Acesso em: 23 nov. 2017.

MENEZES, Ellen Mayra da Silva ; TORRES, Amanda Thiele; SRUR, Armando Ubirajara Sabaa . **Valor nutricional da polpa de açaí** (Euterpe oleracea Mart) liofilizada. Acta Amazonica, Rio de Janeiro, v. 38, p. 311-316, mar. 2008. Disponível em: < <https://acta.inpa.gov.br/fasciculos/38-2/PDF/v38n2a14.pdf> >. Acesso em: 23 nov. 2017.

PORTINHO, José Alexandre ; ZIMMERMANN , Livia Maria ; BRUCK, Mirian Rotnes. **Efeitos Benéficos do Açaí**. International Journal of Nutrology, São Paulo, SP, v. 5, n. 1, p. 15-20, jan. 2012. Disponível em: < <http://www.abran.org.br/RevistaE/index.php/IJNutrology/article/viewFile/54/69> >. Acesso em: 23 nov. 2017.

JORNADA CIENTÍFICA, II., 2016, Amapá. **Açaí: produção de frutos, mercado e consumo...** [S.l.: s.n.], 2016. 19 p. Disponível em: < <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1059773/acai-producao-de-frutos-mercado-e-consumo> >. Acesso em: 23 nov. 2017.

CÂMARA, Rafael Sette. **Açaí, a comida de todos os dias no Pará**. Disponível em: <<https://www.360meridianos.com/2015/12/acai-comida-para.html>>. Acesso em: 22 nov. 2017.

FERRANTI, Tatiara. **O fruto que alimenta, cura e inspira**. Beira do Rio, Jornal da Universidade Federal do Pará. Ano XXX Nº 130. Abril e Maio de 2016. Disponível em:<<http://www.jornalbeiradorio.ufpa.br/novo/index.php/2009/9-edicao-74/93-o-fruto-que-alimenta-cura-e-inspira> >. Acessado em: 22 nov. 2017.

A lenda do Açaí, o fruto sagrado do povo de Itaki. Revista Xapuri: Xapuri, 2015. Disponível em: <<https://www.xapuri.info/cultura/mitoselendas/a-lenda-do-acai/>>. Acesso em: 18 nov. 2017.

