

Valorização da bolota. Uma nota introdutória.

José E. Mendes Ferrão *
Ana Maria B. C. Ferrão **

A mancha florestal, mais ou menos descontínua, constitui-
da à base de sobreiro e azinheira tem uma reconhecida importân-
cia em Portugal, nomeadamente na área alentejana.

Enquanto a primeira das espécies tem na cortiça o produto
principal da sua exploração, na segunda os frutos assumem - ou
podem assumir uma importância relativa muito maior.

Conhecem-se diversas iniciativas visando o aproveitamento
dos frutos destas duas espécies desde o seu emprego na alimen-
tação animal, pastados no local, até ao aproveitamento indus-
trial pós-colheita.

O desaparecimento completo - ou praticamente completo, do
chamado porco de montanha que consumia a bolota no chão, e
antes da maior difusão dos pequenos ruminantes que em certa me-
dida, mas só em certa medida, o substituíram, desencadeou a rea-
lização de alguns estudos que tendo na base o conhecimento da
composição da bolota pretendiam valorizá-la após colheita do
chão.

Na sequência desses estudos apareceu como uma das valori-
zações interessantes a extracção do óleo que, depois de refina-
do, será utilizado na alimentação humana.

Como decorrência deste interesse, o Governo, através do
Decreto-Lei nº 46.257 de 19 de Março de 1975 autorizou a inclu-
são do óleo de bolota no grupo dos directamente alimentares.

* Professor Catedrático do Instituto Superior de Agronomia.

** Investigadora do Laboratório Nacional de Engenharia e
Tecnologia Industrial.

Esta linha de valorização, apesar de ir de encontro às necessidades internas de óleos alimentares e de reduzir as importações, não se difundiu muito entre nós pelo que a quantidade de óleo de bolota disponível no mercado e incorporada no chamado "Óleo alimentar" é muito pequena e a extracção do óleo não passou, assim se pode dizer, da fase experimental.

A questão continua ainda hoje a poder equacionar-se e os problemas resultantes dum peso elevado da importação dos bens alimentares na nossa estrutura económica permite, pelo menos à partida, considerar pertinente que o problema se retome tendo em conta os dados novos.

No que se refere ao óleo extraído dos frutos, cuja permissividade como alimentar já foi referida, torna-se necessário definir as suas características de composição tendo em conta, entre outros motivos, a genuinidade dos produtos. Os elementos que se dispõem sobre esta matéria são relativamente escassos e insuficientes para se estabelecerem limites e características com o mínimo de segurança.

Os teores de gordura contidos nestes frutos são relativamente baixos e, de acordo com os estudos já realizados e ainda não publicados, raramente excedem 10% em relação à amêndoa seca. O custo da extracção considera-se elevado pelo que o preço da matéria prima tem de ser baixo o que, tendo em conta o processo de colheita dos frutos torna a operação praticamente anti-económica em termos de se considerar apenas o valor do óleo.

No equacionamento do problema tem, porém, que não esquecer-se que nos colocamos em frente dum sub-produto cuja valorização de vermos levar ao máximo e ter em conta ser normal a extracção de gordura em sementes em que este constituinte entra entre 11 e 12% como é o caso, entre outras, do milho, algodão e soja.

A colheita dos frutos, normalmente feita do chão e tantas vezes em terrenos já semeados com cereais, é uma operação tida por anti-económica nas condições actuais.

O repensar do problema em termos de economicidade da colheita exige a valorização da matéria prima para se avaliar em que medida ela pode ser incorporada, após a extracção do óleo, nos alimentos compostos para animais ou outros destinos em substituição de cereais, importados em grande parte.

Numa segunda parte, e se os pressupostos forem positivos, haverá que encontrar, se possível, processos mais económicos de colheita e não pode estar fora de hipótese a aplicação de técnicas de colheita de frutos directamente das árvores, em substituição do processo normal de aguarda no chão a queda dos frutos.

Para um melhor conhecimento da matéria prima estabeleceu-se um programa de trabalhos que se encontra já em execução. Para isso, nos anos de 1984 e 1985 recolheu-se um conjunto de amostras que ultrapassa a centena, as quais têm vindo a ser estudadas, em especial no que se refere aos teores em gordura e sua composição em ácidos gordos e às percentagens de proteína bruta, cinza e extractos não azotados nos bagaços.

Já se dispõe nesta cultura dum conjunto importante de informações e alguns dos dados já estão mesmo a ser utilizados na definição das características a que devem obedecer os óleos de bolota.

Espera-se dar a conhecer muito brevemente os resultados destes estudos e com eles fornecer um conjunto de informação de base que permita, se for caso disso, o prosseguimento dos estudos com a completar análise e aperfeiçoamento de técnicas de colheita dos frutos.