

Safra da jaca tem início e fruta já se encontra na Ceapi

O preço do quilo custa, em média, R\$ 2 e a unidade da jaca é comercializada por cerca de R\$ 8.

Juliana Diniz

Teve início a safra da jaca nos municípios cearenses de Viçosa, São Benedito e Tianguá, e a fruta já pode ser encontrada nas bancas e boxes da Central de Abastecimento do Piauí (Ceapi), o maior mercado de distribuição de hortifrutis do Estado. O preço do quilo custa, em média, R\$ 2 e a unidade da jaca é comercializada por cerca de R\$ 8.

Segundo a equipe técnica agrícola da Ceapi, a jaca é

originária da Índia; caracteriza-se por ser um dos maiores frutos do mundo, podendo pesar até 50 quilos; e a sua árvore pode atingir cerca de 20 metros de altura. O técnico afirma que a polpa da fruta geralmente é consumida ao natural, mas pode ser usada no preparo de doces, geleias, xaropes, suas sementes também são consumidas cozidas ou torradas.

De acordo com a equipe médica que atende no ambulatório clínico da Central de

Abastecimento, a jaca é riquíssima em princípios sacarinos, é uma fruta hidrôcarbonada e uma fonte regular de ferro. Além disso, a fruta é rica em carboidratos, minerais, como cálcio, fósforo, iodo, cobre e ferro. Contém vitaminas A, C e do complexo B.

Segundo dados do setor de estatísticas da Central de Abastecimento do Piauí, em 2011, cerca de 250 toneladas de jaca foram vendidas no local, o que representa um crescimento em torno de 20% na

comercialização, se comparado ao ano de 2010.

Aproveita-se quase tudo da jaca:

- Folhas: verdes, picadas ou moídas servem para compor a ração para aves, caprinos, ovinos e suínos.

- Fruto: ao natural, os bagos são consumidos frescos; processados compõem doces, compotas, polpas congeladas, refrescos, sucos, bebidas. Os animais consomem o fruto fresco picado. Em medicina caseira, o bago é utilizado no tratamento de tosse (propriedades expectorantes).

- Semente: rica em amido pode ser consumida assada. Assada e moída produz farinha utilizável para preparo de biscoitos, doces e outros. Em medicina caseira a semente trata desarranjos intestinais. Sementes sem pele podem ser consumidas como tira gosto; o bagaço da fruta é utilizado na preparação de sucos, geleias e doces.

* Os frutos da jaca devem ser conservados em ambiente fresco e seco e consumidos o mais rapidamente possível.



Jaca (Foto: Divulgação)



MEDULA ÓSSEA

MUITO SIMPLES DOAR

CADASTRE-SE:

0800-285-4989

PASSO A PASSO PARA SER UM DOADOR

- 1 Ter boa saúde e ter entre 18 e 55 anos**
- 2 Cadastrar-se e doar 10ml de sangue**
- 3 Realizar o exame de histocompatibilidade (HLA).
O resultado do exame passa a fazer parte de um banco de dados mundial**
- 4 Se você for compatível com algum paciente, será convidado a doar.**

O DOADOR DECIDE SOBRE A DOAÇÃO SEM O CONHECIMENTO DE SUA IDENTIDADE PELO PACIENTE