

FRENTE PARLAMENTAR DA PALMA É RECEBIDA E FESTEJADA NO CAMPO



Foto: divulgação. Recepção da Agropalma à FPP.

Aconteceu ontem, 25 de maio, a visita a campo da Frente Parlamentar da Palma (FPP) às propriedades da Agropalma, empresa que atualmente ocupa a presidência da Associação Brasileira de Produtores de Óleo de Palma (Abrapalma). A iniciativa faz parte de uma estratégia de aproximação e imersão do Legislativo Estadual na cultura. O objetivo é apresentar adequadamente o setor que se destaca com práticas ambientalmente sustentáveis e socialmente responsáveis.

A FPP foi criada em 2017, objetivando valorizar a cultura da palma como atividade essencial para o desenvolvimento socioeconômico do Pará e melhorar da qualidade de vida da população local. Entre seus objetivos está a promoção de parcerias entre o poder Público e a iniciativa privada, com vistas a desenvolver ações conjuntas voltadas ao desenvolvimento sustentável.

Participaram da visita o Secretário de Estado de Agricultura, Dr. Giovanni Queiroz, o Secretário Adjunto Agricultura, Afif Jawabri, o representante da

Federação da Agricultura, Emeleocípio Andrade, bem como os Deputados Estaduais Sidney Rosa (PSB), Chicão - Francisco Melo (PMDB), Iran Lima (PMDB) e Soldado Tércio (PROS).

Para o Deputado Iran Lima (PMDB), que lidera e preside a Frente, esse movimento de aproximação é muito importante para aproximar os parlamentares da vivência do setor. “A partir do momento em que um Deputado precisa discutir de avião a alfinete, ele tem a obrigação de se tornar um especialista em vários assuntos e assim será cobrado pela sociedade. Essa aproximação com a cadeia da palma, uma das mais importantes em nosso Estado, é salutar e relevante”, disse Iran.

A palma de óleo (*Elaeis guineensis*) teve origem no continente africano e seus frutos têm sido utilizados como alimento e fonte de energia desde antigas civilizações africanas, que a trouxeram ao Brasil. Trata-se de uma cultura perene com ciclo produtivo que varia em torno de 30 anos. Dos seus frutos é possível extrair um óleo muito versátil, o óleo de palma, também conhecido como óleo de dendê. Da amêndoa é extraído o óleo de palmiste. Toda a extração é mecânica e sem uso de solventes químicos.

O óleo extraído do fruto da palma é o mais utilizado pela indústria alimentícia mundial por ser o melhor substituto para gordura trans e por ser rico em vitaminas A e E, além de ser recomendado como complemento nutritivo para populações de baixa renda.



Foto: divulgação. Co-produtos da Palma de Óleo.

O processamento dos frutos fornece alguns subprodutos, como engaços, fibras, cascas, borra e cinzas. Todos esses co-produtos são aproveitados pela indústria em diversos usos, inclusive na alimentação de bovinos e bubalinos.

Infos: abrapalma@abrapalma.org