



Batedeiras de açaí: aspectos socioeconômicos, produtividade e comercialização no Vale do Araguari, Amapá

João da Luz FREITAS ¹, Charles Ricardo Ferreira REIS ¹,
Francisco de Oliveira CRUZ JUNIOR ¹, Adriano Castelo dos SANTOS ^{*1}

¹Instituto de Pesquisas Científicas e Tecnológicas do Amapá, Macapá, AP, Brasil.
*Email: adrianocasteloeng@gmail.com

Submetido em: 09/08/2025; Aceito em: 20/03/2026; Publicado em: 20/04/2026.

RESUMO: O açaí destaca-se nos cenários mundial e nacional por oferecer alimento utilizado em grande escala pelas populações ribeirinhas e apreciado por toda a população amazônica. Contudo, a cadeia do açaí no estado do Amapá ainda requer estudos, sobretudo com vistas ao conhecimento dos atores do processo e implementação de melhorias no setor. Portanto, este estudo busca apresentar dados sobre a atividade dos batedores de açaí no Vale do Araguari, no Estado do Amapá. Para a coleta de dados dos batedores, utilizou-se amostragem não probabilística, seguindo o procedimento de bola de neve para a identificação e o acesso aos entrevistados. Para a abordagem aos batedores, utilizou-se a pesquisa descritiva, por meio da aplicação de um questionário semiestruturado, com questões direcionadas aos batedores, que abordaram aspectos relacionados ao acesso à matéria-prima, ao diagnóstico socioeconômico dos batedores, ao processamento e à comercialização do açaí. A renda média mensal dos trabalhadores é de cerca de R\$ 4.900,00, com rendimento médio de 26 litros por saca processada na batedeira. Os principais desafios enfrentados pelos batedores de açaí no Vale do Araguari estão relacionados à entressafra do produto (em geral, as batedeiras fecham no período), à estrutura e à segurança no trabalho (regularização), a equipamentos, ao apoio técnico e ao fomento para o processamento do açaí.

Palavras-chave: Cutias; Ferreira Gomes; pontos de venda; rendimento de polpa.

Açaí sales points: socioeconomic aspects, productivity and commercial activity in the Araguari Valley, Amapá

ABSTRACT: Açaí stands out both globally and nationally for providing a food source widely used by riverside communities and appreciated by the entire Amazon population. However, the açaí supply chain in the state of Amapá still requires further research, particularly to understand the stakeholders involved in the process and to implement improvements in the sector. Therefore, this study seeks to present data on the activities of açaí-beater groups in the Araguari Valley, Amapá State. Non-probability sampling was used to collect data from the beaters, with a snowball sampling method used to identify and contact interviewees. To approach the açaí beaters, descriptive research was used through the administration of a semi-structured questionnaire that addressed issues related to access to raw materials, the socioeconomic profile of the beaters, and the processing and marketing of açaí. The average monthly income of workers is approximately R\$4,900.00, with an average yield of 26 liters per bag processed in the blender. The main challenges faced by açaí blenders in the Araguari Valley include the off-season (blenders are generally closed during this period), structural and workplace safety (regularization), equipment, technical support, and funding for açaí processing.

Keywords: Cutias; Ferreira Gomes; açaí sales points; pulp yield.

1. INTRODUÇÃO

O açaizeiro representa um importante fator socioeconômico para a região amazônica, devido a um de seus principais produtos: o açaí, processado para consumo imediato da população, além da polpa industrializada congelada (BEZERRA et al., 2016).

O açaizeiro (*Euterpe oleracea* Mart.) destaca-se por oferecer, a princípio, alimento na forma de 'vinho', usado em grande escala pelas populações ribeirinhas e apreciado por toda a população amazônica, sobressaindo-se, nos últimos anos, nos mercados nacional e internacional (LIMA, 2024). O açaí desempenha papel central na subsistência e na

economia locais, sendo uma das principais fontes de renda e de segurança alimentar para as comunidades ribeirinhas (XIMENES et al., 2020). O suco de açaí é muito apreciado em todo o Brasil, especialmente na Região Norte. No Amapá, o fruto integra a alimentação básica das populações locais (LEAL; PRAZERES, 2025).

A polpa do fruto de açaí é um alimento básico e, apesar de sua importância para a economia regional, pouco se sabe sobre as potencialidades de mercado do beneficiamento do açaí (RIBEIRO et al., 2021). O estudo das cadeias produtivas amazônicas auxilia tanto no mapeamento de riscos quanto no fortalecimento de oportunidades (SOUSA et al., 2023).

A cadeia produtiva do açaí envolve diversas etapas, desde o cultivo até a comercialização, passando por colheita, processamento e distribuição, sendo um produto que tem conquistado popularidade não apenas por suas propriedades nutricionais, mas também pelo sabor característico e pelas características de sua preparação para comercialização e consumo (RIBEIRO et al., 2024).

A relevância econômica, na região Norte do Brasil, do segmento voltado à produção de açaí e a importância social do batedor do vinho de açaí não podem ser desconsideradas pela academia e pelo mercado. Dentro dessa conjuntura produtiva, os batedores de açaí são agentes responsáveis pelo beneficiamento artesanal e pela comercialização do vinho e da polpa de açaí no comércio local, sendo considerados um grupo específico (SILVA et al., 2024).

A denominação “batedor de açaí” refere-se ao manuseio de uma máquina elétrica para a extração da bebida de açaí, com preparo realizado de forma tradicional (MIRANDA et al., 2019). Este procedimento envolve a utilização de um cilindro vertical com uma haste giratória horizontal e uma peneira na parte inferior, na qual a fruta é inserida pela abertura superior do cilindro e a água é adicionada em porções a critério do operador, transformando o fruto do açaí em bebida (FONTES; RIBEIRO, 2012; FERNANDES et al., 2021).

Por outro lado, o mercado mundial do açaí está em constante expansão, com o produto sendo processado por diversas empresas, incluindo agroindústrias, restaurantes, sorveterias e batedores de açaí. Esses comerciantes enfrentam desafios e oportunidades específicos, e compreender suas estratégias é crucial para avaliar a dinâmica do mercado local (LEITE et al., 2024; MASYAMA et al., 2024).

Além disso, por ser uma cultura sazonal, a demanda por fruto oscila entre os períodos de safra e de entressafra, tornando o preço pago pelo produto elástico. Enquanto os baixos valores são pagos no período da safra, devido à alta oferta do produto, a demanda no período de entressafra eleva os valores pagos (RIBEIRO et al., 2024).

Assim, este estudo propõe uma avaliação abrangente da atividade dos batedores de açaí na região do Baixo Araguari, nos municípios de Ferreira Gomes e Cutias, na Amazônia Oriental. As principais questões de pesquisa envolvidas são: qual é a quantidade produzida, em média, por mês, e quais são as formas de aquisição/origem dos frutos? Qual é a renda bruta mensal dos trabalhadores? Existem diferenças na renda, nos preços de aquisição de frutos e de venda nas batedeiras nos distintos períodos do ano (safra e entressafra)? Quais são as principais dificuldades enfrentadas na atividade produtiva? Espera-se compreender melhor os fatores de produção desses estabelecimentos em relação ao mercado local e à cadeia produtiva do açaí, visando à proposição de diretrizes e políticas voltadas ao desenvolvimento local.

2. MATERIAL E MÉTODOS

2.1. Descrição da área de estudo

O estudo foi realizado nos municípios de Ferreira Gomes (0°51'23.35"N e 51°10'52.27"W) e Cutias (0°58'3.93"N e 50°47'55.80"W), no Vale do Araguari, no estado do Amapá. As sedes dos dois municípios estão localizadas às margens do rio Araguari, conforme se observa na Figura 1.

O município de Ferreira Gomes/AP possui área territorial de 4.973,85 km², com população estimada de 7145 habitantes (2022), resultando em densidade demográfica de 1,34 hab./km² e PIB per capita de R\$ 70.958,35 (2021). O Índice de Desenvolvimento Humano Municipal é de 0,656. Já o município de Cutias/AP possui área territorial de 2.179,114 km²; população estimada de 4.725 pessoas [2024] e densidade demográfica de 2,05 hab/km². Apresenta IDHM de 0,628 e PIB per capita de cerca de R\$ 15.220,38 (2021) (IBGE, 2025).

O clima na área de estudo é tropical chuvoso, do tipo Am, segundo a classificação de Köppen (ALVARES et al., 2013). Na região, predominam florestas de terra firme e várzea (com forte presença de açaizeiros), além de uma matriz composta por campos e pastagens abandonadas pela pecuária de bubalinocultura (SANTOS et al., 2021).

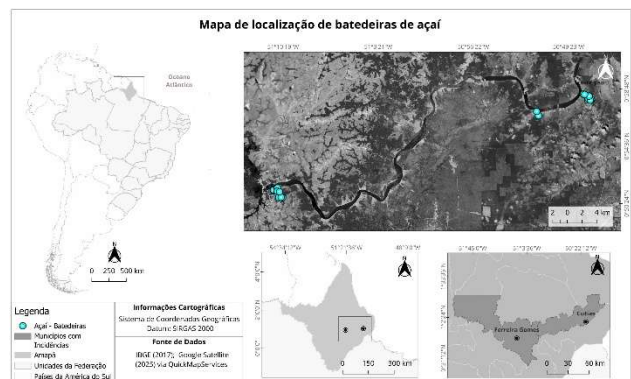


Figura 1. Mapa com a descrição da coleta de dados nos pontos de processamento de açaí em Ferreira Gomes e Cutias, no Vale do Araguari, Amapá. Fonte: Lamaf/IEPA (2025)

Figure 1. Map describing data collection at açaí processing sites in Ferreira Gomes and Cutias, Araguari Valley, Amapá. Source: Lamaf/IEPA (2025)

2.2. Coleta dos dados

Para a coleta de dados dos batedores de açaí, utilizou-se amostragem não probabilística, seguindo o procedimento de amostragem em bola de neve para identificação e acesso aos entrevistados, técnica conhecida como “Snowball”, na qual amostras são tomadas por referência em cadeia, para identificar e recrutar potenciais participantes, particularmente quando a população-alvo é de difícil acesso (BAILEY, 1994).

Para a abordagem, utilizou-se pesquisa descritiva e exploratória, por meio da aplicação de um questionário semiestruturado direcionado aos batedores (Gil, 2023), com questões sobre os aspectos relacionados ao acesso à matéria-prima, ao diagnóstico socioeconômico dos batedores, ao processamento e à comercialização do açaí.

Ao todo, foram aplicados 20 formulários e realizadas 10 entrevistas, sendo 10 em Ferreira Gomes e 10 em Cutias. O roteiro das entrevistas objetivou obter informações sobre: os aspectos de processamento e de caracterização dos estabelecimentos; a origem dos frutos; as condições sanitárias; a comercialização; e o diagnóstico socioeconômico dos batedores.

As coletas de dados (entrevistas e aplicação de questionários) foram realizadas em outubro de 2024 (entressafra de frutos na região) e em maio de 2025 (safra de frutos na região). Além disso, antes de cada entrevista, explicou-se o procedimento da pesquisa e leu-se ao

participante o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, obtendo-se, assim, a anuência dos participantes.

2.3. Análise dos dados

Os dados coletados foram tabulados em planilhas no Microsoft Excel 2019 para posterior análise estatística. As variáveis categóricas foram resumidas e analisadas por meio de gráficos de barras e de setores, com base nas frequências absolutas e relativas das respostas obtidas nos questionários de entrevista.

As variáveis quantitativas foram analisadas por meio de estatísticas descritivas, como a média e o erro-padrão da média, além de correlações não paramétricas ao nível de significância de 5%. As variáveis analisadas nessa etapa foram: quantidade de frutos adquirida por dia; preço médio de aquisição da saca (60 kg); preço médio mensal do litro de açaí processado na safra e na entressafra; renda mensal na safra e na entressafra; e rendimento médio (em litros) por saca. Para comparar a renda mensal e os custos de aquisição da saca de açaí nos períodos de safra e de entressafra, utilizou-se o teste de Wilcoxon, com nível de significância de 5%. As análises estatísticas e gráficas foram realizadas no software R, versão 4.3.1 (R CORE TEAM, 2023).

3. RESULTADOS

A atividade de processamento de frutos em bateadeiras no Vale do Araguaí é amplamente praticada por indivíduos do sexo masculino (70%), enquanto as mulheres representam apenas 30% deste universo. No quesito idade, a ampla maioria dos entrevistados enquadra-se na categoria de adultos (entre 32 e 59 anos), com poucos representantes nas classes jovens e idosas. Quando questionados se a atividade de bateadeira de açaí seria a principal atividade produtiva, a maioria indicou que sim (75%).

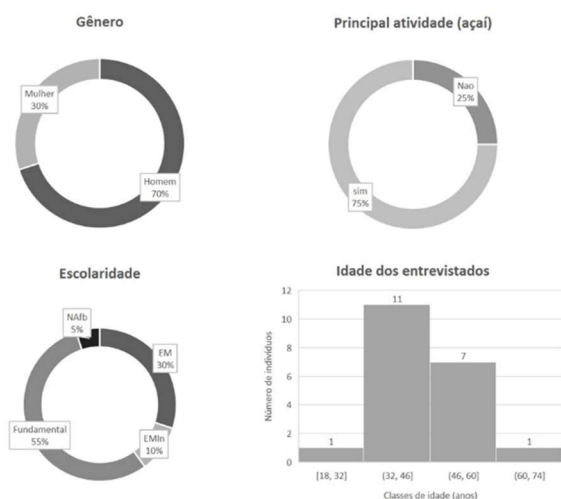


Figura 3. Perfil socioeconômico dos trabalhadores entrevistados no Vale do Araguaí, na Amazônia Oriental.

Figure 3. Socioeconomic profile of workers interviewed in the Araguaí Valley, Eastern Amazon.

Quanto ao aspecto educacional dos entrevistados, percebe-se que a maioria (55%) frequentou apenas as primeiras séries do ensino fundamental, com cerca de 30% com ensino médio completo, 10% com ensino médio incompleto e 5% não alfabetizados (Figura 3).

Quanto ao perfil técnico dos batedores e à caracterização da atividade de processamento do açaí nas bateadeiras, foi

possível constatar que 70% dos entrevistados já haviam frequentado algum tipo de curso de capacitação técnica em processamento de frutos, enquanto 30% dos respondentes nunca haviam participado de qualquer atividade de capacitação. Cerca de 70% atuam com ponto comercial na frente das próprias residências (maioria sem autorização; apenas 3 entrevistados indicaram possuir registro junto à prefeitura), com apenas 1 entrevistado indicando alugar o ponto comercial no centro da cidade, e 25% informaram que produzem em suas residências e comercializam por meio de entregas em domicílios próximos. Quanto ao processo de aprendizagem nas bateadeiras, a maioria dos respondentes indicou tê-lo aprendido de algum parente, geralmente dos pais (Figura 4).

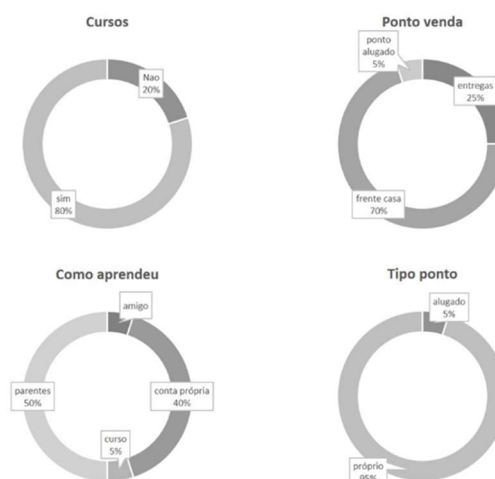


Figura 4. Caracterização da atividade dos trabalhadores entrevistados no Vale do Araguaí, na Amazônia Oriental.

Figure 4. Characterization of the activity of workers interviewed in the Araguaí Valley, Eastern Amazon.

Quanto ao processamento e à comercialização, em média, 2-3 pessoas participam da produção diária nas bateadeiras. Dos entrevistados, 90% afirmam comercializar o produto todos os dias, de acordo com a oferta de frutos; contudo, não o processam todos os dias da semana. A maioria não consegue comercializar toda a produção diária, o que leva a recorrer ao armazenamento do produto. Cerca de 60% afirmaram fazer algum tipo de anotação sobre o que é produzido diariamente.

De modo geral, a maioria dos batedores afirma realizar a limpeza inicial e a catação dos frutos assim que chegam à bateadeira. Em seguida, procede-se ao choque térmico (aproximadamente 45-80 °C) para amolecimento da polpa; logo após, realiza-se novamente a lavagem para resfriamento dos frutos e, então, levá-los à bateadeira de açaí.

Quanto à renda e à precificação do produto, a renda mensal dos entrevistados variou de R\$ 2.720,00 a R\$ 11.000,00, com valor médio de R\$ 4.905,00. Em geral, a renda média foi superior entre os entrevistados do município de Ferreira Gomes e apresentou maior concentração nas classes de renda entre R\$ 2.000 e R\$ 5.000 (Figura 5). Na safra, os valores variaram de R\$ 2.720,00 a R\$ 9.833,00, com média de R\$ 4.634,00. Já no período de entressafra do açaí na região, os valores médios foram mais elevados, com média de R\$ 5.871,00, variando entre R\$ 2.500,00 e R\$ 13.000,00.

Em suma, foi detectada diferença estatisticamente significativa entre a renda média mensal obtida na safra e a

renda no período de entressafra ($V = 18, p < 0,05$) na região do Vale do Araguari.

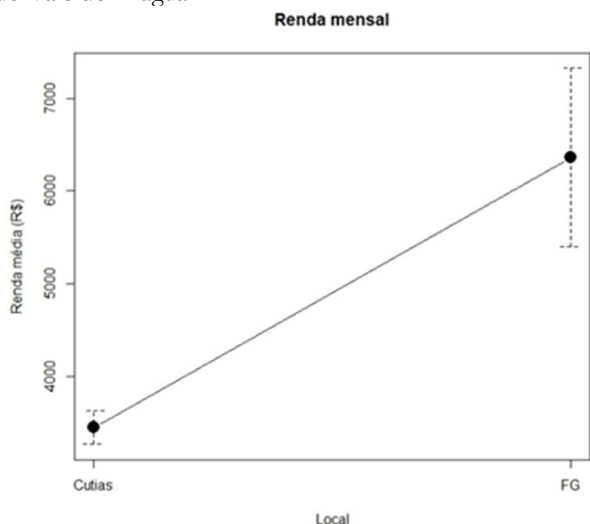


Figura 5. Média (\pm erro-padrão) da renda mensal dos entrevistados no Vale do Araguari, na Amazônia Oriental.
Figure 5. Mean (\pm standard error) monthly income of respondents in the Araguari Valley, Eastern Amazon.

Adicionalmente, sobre a renda média mensal informada pelos entrevistados, a Figura 6 destaca a interação entre as variáveis renda média, entrevistados que responderam ter o açaí como sendo sua principal atividade, e os diferentes locais analisados (municípios de Cutias e Ferreira Gomes), na qual é possível concluir que a renda de maneira geral foi maior na sede de Ferreira Gomes, cerca de 5 mil a 7 mil reais, assim como também para aqueles que afirmam ser sua principal atividade, o trabalho com o açaí nas bateadeiras.

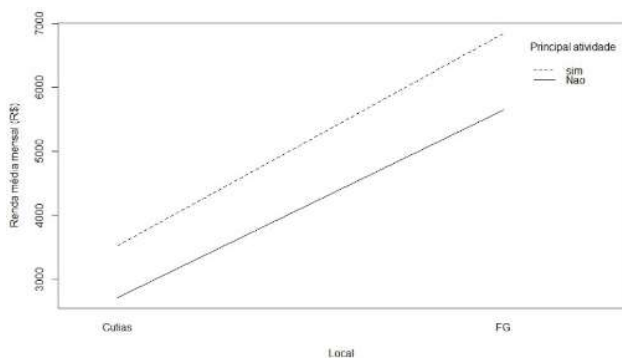


Figura 6. Interação entre a renda média mensal, a atividade principal relatada e a localização do ponto de processamento. *FG: Ferreira Gomes-AP.
Figure 6. Interaction between average monthly income, reported main activity, and processing point location. *FG: Ferreira Gomes-AP.

A principal forma de medida de aquisição indicada pelos bateadores de açaí foi a unidade em sacos de cebola (equivalente a 2 latas ou 30 kg), adotada por cerca de 45% dos entrevistados, além do uso da unidade em lata (14 kg) e da saca grande, com aproximadamente 60 kg de frutos (Figura 7). Quanto ao rendimento de polpa processada, a média foi de 26 litros por saca (60 kg). Já o rendimento mínimo para obter lucro com a venda, na percepção dos entrevistados, foi de 25,5 litros de açaí por saca processada.

Ainda nesse aspecto, 70% responderam que fazem a aquisição diretamente do produtor e do atravessador, e 30%

compram frutos exclusivamente de atravessadores. Todos os entrevistados confirmaram que compram açaí da região na época da safra de frutos (de janeiro a junho, com picos de produção em março, no Araguari).

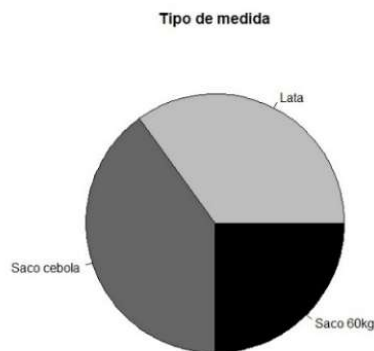


Figura 7. Formas de aquisição de frutos de açaí no Vale do Araguari, Amapá.
Figure 7. Ways of acquiring açaí fruits in the Araguari Valley, Amapá.

No que diz respeito ao preço médio de aquisição da saca de açaí (60 kg), os valores variaram de R\$ 200,00 a R\$ 353,00, com média mensal de R\$ 293,00. Na safra, a média foi de R\$ 253,00; na entressafra, de R\$ 322,00. Os valores diferiram estatisticamente entre a safra e o período de entressafra, segundo o teste de Wilcoxon ($V=20, p < 0,05$).

A Figura 8 apresenta a evolução dos preços praticados pelas bateadeiras de açaí ao longo do ano. O preço do açaí comercializado pelas bateadeiras no período da safra variou de R\$ 14,00 a R\$ 17,00 ao longo dos meses, com valor médio mensal de R\$ 15,00/L. No segundo semestre (entressafra do fruto na região), os valores oscilaram entre R\$ 18,00 e R\$ 19,00, com média mensal de R\$ 18,00 por litro de açaí processado.

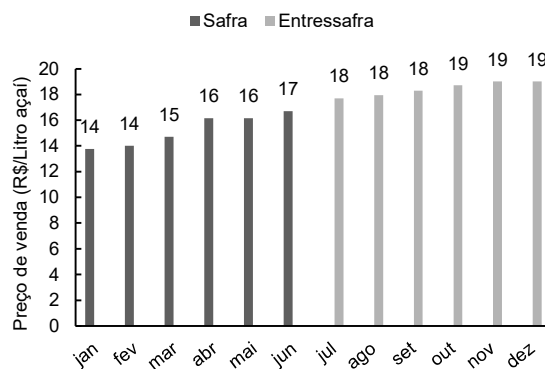


Figura 8. Valor de venda do litro de açaí nos períodos de safra e entressafra no Vale do Araguari, Amapá.
Figure 8. Sales value of a liter of açaí during the harvest and off-season periods in the Araguari Valley, Amapá

Quanto aos valores de aquisição do produto (preço da saca/4 latas), na safra, o valor médio foi de R\$ 254,00, variando de R\$ 170,00 a R\$ 400,00 ao longo dos meses. Já no período de escassez do fruto, os valores oscilaram entre R\$ 200,00 e R\$ 400,00, com média mensal de R\$ 345,00 a saca (Figura 9).

Entre as correlações mais significativas obtidas, destaca-se a relação diretamente proporcional entre o preço médio de aquisição da saca do açaí (R\$/60 kg) e o preço médio do litro

processado no período de safra, com coeficiente de correlação de 0,48. Outro destaque foi a correlação positiva entre a renda média mensal e a quantidade adquirida por mês pelos batedores, com coeficiente de correlação de 0,71. Foi ainda detectada uma correlação negativa entre o rendimento médio de polpa processada (por saca) e a quantidade de frutos adquiridos (saca de 60 kg), com coeficiente de correlação de -0,59.

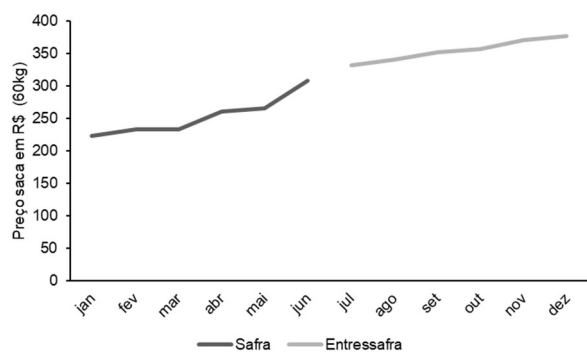


Figura 9. Valores de aquisição da saca de açaí no Vale do Araguari, Amapá.

Figure 9. Acquisition values of a bag of açaí in the Araguari Valley, Amapá.

4. DISCUSSÃO

A atividade de batedores de açaí no Vale do Araguari caracteriza-se, de modo geral, pelo emprego expressivo de mão de obra familiar, com média de 2 pessoas trabalhando diretamente no processamento de frutos, sendo a maioria homens adultos com mais de 32 anos, com experiência média superior a 5 anos na atividade com açaí e baixa escolaridade. Dados semelhantes foram observados em um estudo com batedores de açaí em Almeirim-PA e Laranjal do Jari-AP, no qual, em média, três pessoas trabalham nas batedeiras, com mão de obra majoritariamente familiar (SOUZA et al., 2023).

Sobre os aspectos sociais dos batedores no município de Altamira-PA, Silva et al. (2024) relataram que a idade média era de 45 anos, com tempo médio de atuação na atividade de 22 anos, e constataram que a baixa escolaridade se mostra um grande gargalo à aquisição de novas tecnologias de produção e, consequentemente, à agregação de valor do produto.

O estudo de Ribeiro et al. (2021) indicou que o beneficiamento do fruto se baseia na tradição, na qual o conhecimento do processo é transmitido de geração em geração no ambiente familiar. A maior parte dos atores (86%) é composta pelo próprio grupo familiar, o que garante que o rendimento da venda do produto permaneça na família.

Ademais, a baixa escolaridade pode interferir em aspectos de ordem econômica e social, com indícios dessa relação com a baixa produtividade e com a qualidade do produto. Enquanto, no âmbito social, isto tende a reforçar o individualismo, o que inviabiliza a criação de associações e/ou cooperativas da atividade (SILVA et al., 2024).

Em estudo envolvendo 212 batedores de açaí em Santana e Macapá, Miranda et al. (2019) identificaram predominância masculina na atividade de processamento artesanal do fruto. Em Capanema/PA, Masyama et al. (2024) avaliaram o perfil socioeconômico dos batedores de açaí e constataram que 64,4% eram do sexo masculino. Os autores destacaram ainda que a atividade de batedor de açaí é fortemente sustentada pela participação de membros da família, não apenas como

estratégia econômica, mas também como meio de fortalecer os laços sociais e comunitários.

Quanto à participação feminina nas atividades das batedeiras de açaí, assim como no presente estudo, Silva et al. (2024) observaram baixa participação de mulheres, com apenas 30% dos pontos de venda tendo mulheres à frente da atividade, atuando principalmente no processo de beneficiamento dos frutos. Segundo relatos dos entrevistados, as mulheres participam principalmente das etapas de catação e de limpeza dos frutos, na fase de pré-processamento.

Cerca de 75% dos entrevistados afirmaram que a atividade nas batedeiras é a sua principal fonte de renda. Outras atividades principais também foram relatadas: vigilância predial, pesca e agricultura. Nas duas maiores cidades do Amapá, Miranda et al. (2019) concluíram que 42,1% eram batedores de açaí com menos de 2 (dois) anos de atividade, com cerca de 70% tendo o açaí como sua principal fonte de renda e 31,6% exercendo outra atividade para complementar suas rendas. Esses números reforçam a importância da geração de renda e da segurança alimentar dos trabalhadores deste setor.

Entre os pontos de batedeiras identificados no Vale do Araguari, constatou-se que a maioria não possui registro. Nesse aspecto, o estudo proposto por Gama (2012) também relatou que todas as 27 batedeiras pesquisadas eram de pequena dimensão, com a grande maioria atuando na informalidade na cidade de Santana-AP.

O ingresso nesta atividade geralmente representa uma alternativa de subsistência para as famílias ou, ainda, uma tentativa de conquistar o próprio negócio. Esse fato implica que empreendimentos formalizados têm maior probabilidade de obter créditos e/ou financiamentos, além de benefícios (tributação simplificada), previdenciários e trabalhistas para os funcionários, o que, em tese, contribui para a sustentabilidade e a continuidade dos empreendimentos (SILVA et al., 2024).

Todos os entrevistados confirmaram que compram açaí da região na época da safra de frutos (de janeiro a junho, com picos de produção em março, no Araguari). As regiões informadas foram, principalmente, o Baixo Araguari, o Assentamento Nova Vida, em Tartarugalzinho, a Comunidade Triunfo (que possui o melhor açaí da região, segundo relatos de batedores B4/B5/B6/B7), o Igarapé do Padre (Cutias), o Igarapé do Palha (Ferreira Gomes), o município de Porto Grande e a região do arquipélago do Bailique/AP.

Na entressafra (julho a dezembro), a aquisição é feita por intermédio da distribuição do açaí por atravessadores que atuam na região, comercializando sacas de açaí com procedência principalmente das ilhas do Marajó, municípios de Afuá/PA, Chaves/PA e Anajás/PA no final da safra (período chuvoso), além de Breves/PA, Gurupá/PA e parte da produção da região de Belém/PA (julho a dezembro) que chega de navio nos portos de Santana/AP e Macapá/AP, caracterizado por baixíssima qualidade por conta do tempo e condições de armazenamento e transporte.

No que diz respeito à logística necessária à obtenção da matéria-prima, ressalta-se tratar-se de um dos problemas enfrentados pelos batedores, pois a longa distância dos fornecedores compromete a qualidade e o frescor do açaí que chega aos batedores (MASYAMA et al., 2024).

Em relação à origem do produto, Ribeiro et al. (2021) relataram que cerca de 94% dos entrevistados afirmaram

conhecer a origem do fruto, o que lhes permite avaliar o rendimento do produto final, uma vez que a qualidade, a quantidade, a coloração, o preço, a viscosidade e o rendimento do fruto variam ao longo do período entre a safra e a entressafra. Fato também observado no Vale do Araguaí entre os entrevistados do presente estudo.

No Araguaí, a renda bruta mensal dos batedores oscila em torno de R\$ 4.900,00, com aumento nos períodos de entressafra do produto na região. Entretanto, o custo de aquisição do produto na entressafra também pode variar em até 3 vezes. Silva et al. (2024) também observaram uma diferença significativa entre as receitas obtidas nos períodos de safra e de entressafra de fruto, em virtude da sazonalidade da produção de frutos. Nesse ponto, segundo Masyama et al. (2024), a renda mensal está diretamente relacionada à experiência e ao tempo de atuação no mercado.

Na entressafra (de julho a dezembro), cerca de 35% dos entrevistados alegaram não trabalhar no período, segundo eles, a baixa oferta de frutos e os altos preços praticados pelos atravessadores inviabilizam a atividade de processamento e o funcionamento normal das batedeiras no vale do Araguaí.

A produção de açaí na safra permite que os batedores permaneçam em operação durante todo o período. Assim, em virtude do aumento da oferta do produto, o preço praticado tende a ser menor. Por outro lado, no período da entressafra, a escassez de fruto provoca elevações de preço devido ao aumento do valor da lata, visto que a lata é oriunda de outras regiões (SILVA et al., 2024). Gama (2012) identificou lucro mensal de R\$ 3.328,00, com rendimento médio de 28 L por saca de 60 kg. O autor alega que o processo de industrialização da polpa de açaí repercutiu negativamente, elevando o preço do produto e tornando o acesso mais difícil à maioria da população de Santana.

Quanto aos preços praticados na região de Araguaí, houve diferença entre os períodos de safra e de entressafra do produto. Fato semelhante ao observado em outras regiões produtoras de açaí, como em Altamira-PA, onde a elasticidade-preço da demanda do vinho produzido atingiu 1,64, indicando que o consumo deste produto é sensível a variações de preço, ou seja, sua demanda é elástica. Assim, um aumento de 40% no preço do vinho no período da entressafra pode ocasionar uma queda de 65% no consumo em relação ao período da safra (SILVA et al., 2024).

Segundo Ribeiro et al. (2021), essa instabilidade está relacionada à sazonalidade do produto, com aumento do valor na entressafra em relação ao período de safra. O litro de açaí, no período da entressafra, pode chegar a aumentar em 60% em relação ao preço praticado na safra.

Sobre os custos do litro de açaí processado na região de Belém-PA, Fernandes et al. (2021) concluíram que, para uma produção diária de 100 litros, cada litro de açaí produzido em um ponto de venda tem custo unitário de R\$ 4,57. Silva et al. (2024) ressaltam que os batedores de açaí adotam predominantemente estratégias de formação de preço, tendo como fatores determinantes os custos, fundamentados apenas na experiência e na necessidade percebida.

O estudo de Masyama et al. (2024) indicou que, quando há elevação no preço do açaí/fruto, os batedores relatam várias formas de lidar com esse desafio: alguns ajustam o preço do produto final, outros reduzem a margem de lucro e outros buscam novos fornecedores.

Nesse aspecto, no Araguaí, o Batedor-09 relatou que, ao ser questionado por outros colegas batedores sobre o preço de venda do açaí (valores abaixo da tabela praticada), prefere

abrir mão de maior lucro, reduzindo a qualidade do produto (de vinho médio a fino), mas mantendo sua freguesia. Sobre esse tema, Oliveira Neto e Jesus (2023) indicaram algumas estratégias de comercialização, nas quais os batedores oferecem cortesia, fazem divulgação nas redes sociais e focam na qualidade do produto; já no marketing, os batedores adotam a prática dos 4 Ps (preço, praça, produto e promoção).

Além disso, um dos principais desafios na venda de açaí é a concorrência excessiva. Para enfrentar esse desafio, os batedores focam na qualidade do produto, na higiene do estabelecimento e na exclusão de aditivos que espessam artificialmente a polpa, adotando essas estratégias para se diferenciar dos concorrentes (MASYAMA et al., 2024).

Quanto ao rendimento médio do açaí identificado no Vale do Araguaí, a média estimada foi de cerca de 26 litros por saca de 60 kg, com indicação de rendimento mínimo de 25,5 litros para obter lucratividade. Nesse ponto, Silva et al. (2024) destacam que uma lata de açaí tem capacidade para armazenar 18 litros de frutos, com rendimento médio de 5,75 litros de vinho de açaí, o que equivale a aproximadamente 23 litros de vinho.

A variabilidade nesse parâmetro foi alta entre os entrevistados em Ferreira Gomes e Cutias, muito em função da qualidade e quantidade dos frutos obtidos diariamente, da capacidade de produção diária da batedeira, dos altos preços de aquisição dos frutos, da dificuldade de aquisição em áreas de assentamentos e da localização da batedeira. Nas regiões mais periféricas, o valor do produto tende a ser mais baixo, contudo, com maior rendimento (açaí de médio a fino).

Por outro lado, a não utilização de balanças, que são um dos instrumentos mais comuns para medir massa, é uma realidade nas comunidades e áreas de produção de açaí que utilizam um único recipiente: a lata de 18 litros. Uma lata armazena aproximadamente 15 kg de fruto de açaí e tem 35 cm de altura e base quadrada de 23,4 cm. Sendo assim, a lata é considerada um artefato principal utilizado para medir a quantidade de fruto (SOUSA; BICHO, 2023).

No Araguaí, a principal forma de aquisição e comercialização de frutos é por meio da saca de cebola, de malha de polipropileno. A saca de cebola, mais utilizada pelos produtores de açaí, conserva o fruto em bom estado para transporte, permitindo a passagem de ar pelas frestas da tecelagem da saca. Este tipo de saca comporta duas latas de frutos, o que corresponde a aproximadamente 30 kg (SOUSA; BICHO, 2023).

Segundo relatado por alguns dos entrevistados, a opção pela saca de 30 kg (saco cebola) se dá pela melhor estratégia de acondicionar e preservar a integridade e qualidade da polpa dos frutos de açaí durante processo de transporte que pode alcançar horas até o ponto final de abastecimento da cadeia. Além disso, Silva et al. (2024) ressaltam que quanto maior o tempo de deslocamento e transporte do fruto até o local de processamento, menores serão o rendimento e a qualidade do produto. Entre as correlações mais expressivas no conjunto de dados quantitativos, destaca-se a relação negativa entre o rendimento médio de polpa processada (por saca) e a quantidade de frutos adquiridos (saca de 60 kg). Esse fator indica a instabilidade decorrente da escassez de frutos em determinados períodos do ano (entressafra). Assim, o batedor tende a produzir mais vinho e polpa com quantidades reduzidas de sacas de fruto de açaí, o que implica maior rendimento e, conseqüentemente, preços mais acessíveis à população local.

Entre os obstáculos enfrentados pelos batedores de açaí, está o período de entressafra, o principal empecilho apontado pelos próprios batedores, pois nesse período o produto fica escasso e, com isso, o preço tende a aumentar. Assim, alguns estabelecimentos estão condicionados ao período de safra e chegam a fechar na entressafra, por outro lado, alguns pontos de venda se mantêm na atividade, pois adquirem frutos de outras regiões, normalmente, originários de açazais plantados ou manejados (SILVA et al., 2024).

Sobre a etapa de processamento, o estudo de Masyama et al. (2024) apontou que 20% dos batedores utilizam a lavagem com água clorada, um método eficaz para a desinfecção do açaí, removendo sujeiras e microrganismos da superfície do fruto. No Araguari, o Batedor (B-4) informou ter conhecimento dessa técnica, mas não a utiliza por insegurança durante o processamento dos frutos, o que evidencia a importância da capacitação contínua desses trabalhadores no Vale do Araguari.

Segundo Bezerra (2016), as etapas do processamento do fruto iniciam-se com a seleção/peneiramento/catação do fruto para a retirada de sujidades maiores, como pedras, folhagens e insetos, e, principalmente, do “barbeiro” ou de suas partes que podem estar contaminadas por *T. cruzi*. Depois, a lavagem do fruto com água de boa qualidade e a sanitização com água clorada (150 ppm/litro) por 15 minutos, seguida de enxágue, para controle de microrganismos patogênicos presentes no fruto de açaí.

Outra técnica importante é o branqueamento dos frutos. Sobre essa prática, Bezerra et al. (2020) concluíram que a aplicação de choque térmico nos frutos, à temperatura entre 80 °C e 90 °C, não altera os atributos sensoriais perceptíveis à bebida, levando à aceitação da bebida açaí por consumidores, com descrições positivas e a efetiva intenção de compra do produto.

Nesse aspecto, um estudo proposto por Silva et al. (2022) mostrou que 100% do açaí comercializado nas feiras dos municípios acreanos apresentou níveis de contaminação por coliformes totais, bolores e leveduras acima do permitido pela legislação. Em Macapá-AP, Lima; Corrêa (2024) identificaram áreas de atenção em relação à gestão de resíduos, aos padrões de higiene e à capacitação em boas práticas de fabricação, pontos críticos que sinalizam a necessidade de implementar medidas corretivas para aprimorar as práticas de gestão e de segurança alimentar.

Em Santana-AP, Gama (2012) revelou que 75% dos batedores de açaí adotam o procedimento de branqueamento como uma das principais medidas para assegurar a higiene e a segurança do produto. Entre os grandes problemas na comercialização do açaí estão a sua alta perecibilidade e o elevado índice de contaminação ao longo de toda a cadeia produtiva. Segundo Vasconcelos et al. (2022), a principal solução reside na educação tanto dos consumidores quanto dos produtores.

De modo geral, a cadeia produtiva do açaí na região amapaense apresenta inúmeros gargalos que dificultam a evolução da produção, o que torna necessária a entrada de novos empreendimentos. A maior dificuldade está relacionada à questão geográfica da região, em especial à localização, à distância, ao transporte e à organização de pontos estratégicos para o desembarque do produto (LEAL; PRAZERES, 2024).

Na região do município de São Miguel do Guamá-PA, Ribeiro et al. (2021) concluíram que a atividade dos batedores está sob severas ameaças e fraquezas, o que serve de alerta ao

município, às instituições e aos atores quanto à necessidade de maior atenção à sua cadeia produtiva, evidenciada pela falta de investimentos. Esta situação também parece ser a realidade desse ramo entre os batedores da região do Vale do Araguari.

Os riscos mais relevantes são aqueles associados às dificuldades de acesso, extração e transporte, atrelados à logística crítica e à infraestrutura da região, em termos de ausência de portos, da precariedade dos locais de desembarque de frutos, das longas distâncias entre locais produtores e consumidores, da falta de estradas ou da deficiente pavimentação destas, do custo elevado da energia elétrica e dos combustíveis (CANTUÁRIA et al., 2022).

Finalmente, a adoção de um planejamento estratégico para o desenvolvimento das atividades dos batedores de açaí, envolvendo controle de produção e preços, capacitação da mão de obra dos batedores e, principalmente, acesso à informação, dará sustentabilidade ao setor e qualidade de vida aos atores envolvidos (RIBEIRO et al., 2021; LEAL; PRAZERES, 2025). Silva et al. (2024) chamam a atenção para a necessidade de apoio por parte de órgãos de fomento ao empreendedorismo e para a definição de políticas públicas voltadas ao desenvolvimento e ao aprimoramento da atividade de produção de polpa.

5. CONCLUSÕES

A renda obtida e os preços praticados nos períodos de safra e de entressafra no Vale do Araguari apresentaram grandes distorções, o que é característico da comercialização do açaí na região amazônica.

Os principais desafios enfrentados pelos batedores de açaí estão relacionados à entressafra do produto (algumas batedeiras fecham por dias ou até meses nesse período), à estrutura e à segurança no trabalho (regularização dos pontos comerciais), a equipamentos, ao apoio técnico e ao fomento ao processamento do açaí.

Esta pesquisa contribui para um diagnóstico abrangente da atividade dos batedores de açaí no vale do Araguari, apresentando dados sobre o perfil socioeconômico dos batedores, a produção e a comercialização do produto, que poderão subsidiar ações e políticas de desenvolvimento da cadeia pelo setor público (prefeituras e governo estadual) e pelo setor privado (hidrelétrico na região).

Tais informações são cruciais para compreender melhor as características desses atores da cadeia do açaí na região, bem como para identificar os pontos fortes e as dificuldades a serem trabalhadas, em busca de políticas de desenvolvimento local e de segurança alimentar.

6. REFERÊNCIAS

- ALVARES, C. A.; STAPE, J. L.; SENTELHAS, P. C.; GONÇALVES, J. L.; SPAROVEK, M. Köppen's climate classification map for Brazil. *Meteorologische Zeitschrift*, v. 22, n. 6, p. 711-728, 2013. <https://doi.org/10.1127/0941-2948/2013/0507>.
- BAILEY, K. *Methods of social research*. 4th ed. New York: The Free Press, 1994. 588p.
- BEZERRA, V. S.; CABRAL, D. S.; RODRIGUES, D. M. S.; LIMA, A. H. N. *Análise Sensorial e Intenção de Compra de Açaí (Euterpe oleracea) Processado após Choque Térmico dos Frutos*. Macapá: Embrapa Amapá, 2020. 22p. (Boletim de Pesquisa e Desenvolvimento, 109)

- BEZERRA, V. S.; FREITAS, O. S.; DAMASCENO, L. F. Açaí: produção de frutos, mercado e consumo. In: JORNADA CIENTÍFICA – EMBRAPA/AMAPÁ, II. **Resumos...** Macapá: Embrapa Amapá, 2016. <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/handle/doc/1059773>
- CANTUÁRIA, T. V.; GONÇALVES, A.; BARBOSA, J. G. P.; SABBADINI, F. S. Riscos de ruptura na cadeia de fornecimento do açaí na visão dos gestores do Estado do Pará. **Research, Society and Development**, v. 11, n. 4, e17411427261, 2022. <https://doi.org/10.33448/rsd-v11i4.27261>
- FERNANDES, J. L. N.; FERNANDES, B. A. O. F.; NETO, J. C. L. Mensuração dos custos de transação na composição dos custos totais do ponto de açaí. In: SILVEIRA, J. L. (Org.). **Administração, Gestão e Custos**. Formiga (MG): Editora MultiAtual, 2021. 132p.
- FONTES, E.; RIBEIRO, F. Os trabalhadores do açaí na Amazônia: cotidiano, natureza, memória e cultura. **História Oral**, v. 15, n. 1, p. 81-106, 2012. <https://doi.org/10.51880/ho.v15i1.243>
- GAMA, S. A. **Aspecto socioeconômico: atividade comercial do açaí no município de Santana-AP**. 49 f. Trabalho de Conclusão de Curso [Graduação em Geografia] - Universidade Federal do Amapá, Macapá, 2012.
- GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2023. 176p.
- IBGE_Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Cidades**. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/ap/ferreira-gomes.html>. Acesso: 14 jun. 2025.
- LEAL, R. A.; PRAZERES, H. T. D. O empreendedorismo sustentável: soluções para a sustentabilidade do açaí no município de Laranjal do Jari-AP. **Revista FT**, v. 28, n. 135, p. 1-16, 2024. <https://doi.org/10.5281/zenodo.12594956>
- LEITE, A. C.; WINTER, E.; OLIVEIRA, W. D. de; LIMA, R. P.; MORAES JÚNIOR, J. A. D. Extrativismo do açaí: um estudo sobre a propriedade intelectual no Estado do Amapá. **Revista de Empreendedorismo e Gestão de Micro e Pequenas Empresas**, v. 9, n. 2, p. 147-166, 2024. <https://doi.org/10.29327/237867.9.2-6>
- LIMA, C. D. D.; CORRÊA, R. K. N. **Estudo da produção artesanal de açaí: avaliação da aplicação das boas práticas de fabricação (BPF) em bateadeiras de pequena escala no município de Macapá/AP**. 80 f. Trabalho de Conclusão de Curso [Tecnólogo em Alimentos] - Instituto Federal do Amapá, Macapá, 2024.
- LIMA, S. F. **Cadeia produtiva do açaí: processo produtivo e suas dimensões econômica, social e ambiental**. 54 f. Trabalho de Conclusão de Curso [Graduação em Ciências Agrárias] - Universidade Federal do Amazonas, Manaus, 2024.
- MASYAMA, V. Y.; SILVA, E. T. F.; TEIXEIRA, A. H. D.; SILVA, W. J. D. A.; NOGUEIRA, A. K. M. Análise dos desafios e oportunidades dos bateadores de açaí no município de Capanema, Pará. In: NOGUEIRA, A. K. M.; MELO JÚNIOR, L. C. M. (Orgs.). **Desenvolvimento regional e socioeconomia: experiências de pesquisas no Nordeste paraense**. São Paulo: Editora Científica Digital, 2024. p. 110-127. <https://doi.org/10.37885/241017907>
- MIRANDA, L. D. V. A.; MIRANDA, S. B. D.; AMANAJÁS, V. V. D. V. Aspectos socioeconômicos dos bateadores de açaí dos municípios de Macapá e Santana no estado do Amapá-AP. **Confins - Revue franco-brésilienne de géographie**, v. 40, 2019. <https://doi.org/10.4000/confins.19799>
- OLIVEIRA NETO, E.; JESUS, J. V. D. **Estratégia de comercialização e marketing dos bateadores de açaí do município de Capanema-PA**. 36 f. Trabalho de Conclusão de Curso [Engenharia Agrônoma] - Universidade Federal Rural da Amazônia, Belém, 2023.
- RIBEIRO, J. P.; DORR, A. C.; DALLA VALLE, C.; BERTOLDO, J. G.; VIANA, J. G. A. Mapeamento e caracterização da cadeia produtiva do açaí no Nordeste paraense: estudo de caso no município de Concórdia do Pará. **Novos Cadernos NAEA**, v. 27, n. 3, p. 209-239, 2024.
- RIBEIRO, L. O.; OLIVEIRA BASTOS, A.; SANTOS, C. R. C.; FERNANDES, A. P. D. Açaí production in the municipality of São Miguel do Guamá, Pará: perspective of açaí beaters. **Revista Agro@ambiente On-line**, v. 15, p. 1-15, 2021. <http://dx.doi.org/10.18227/1982-8470ragro.v15i0.7115>
- SANTOS, A. C.; FREITAS, J. L.; CRUZ JUNIOR, F. O. Mapping of natural populations of *Euterpe oleracea* Mart., structure and estimates of fruit production at Araguaí River, Eastern Amazon. **Scientia Forestalis**, v. 49, n. 132, p. e3714, 2021. <https://doi.org/10.18671/scifor.v49n132.13>
- SILVA, J. P. M.; CAMPOS PARAENSE, V.; DE MENEZES, M. C.; SANTOS, L. C. B.; DE FREITAS, A. D. D.; DA SILVA, J. W. P.; OLIMPIO, S. C. M.; SANTANA, L. S. Mercado e aspectos socioeconômicos dos bateadores de açaí no município de Altamira-PA. **Revista Delos**, v. 17, n. 60, e2242, 2024. <https://doi.org/10.55905/rdelosv17.n60-70>
- SILVA, R. F.; JESUS PINTO, W.; FURTADO, M. T.; IMADA, K. S.; NUNES, G. L.; CORREA, C. S. Qualidade nutricional e padrão microbiológico da polpa de açaí comercializada nas feiras livres dos municípios do Estado do Acre, Brasil. **Brazilian Journal of Development**, v. 8, n. 5, p. 40195-40212, 2022. <https://doi.org/10.34117/bjdv8n5-485>
- SILVA, A. R. P.; FURTADO, J. L. C.; AMADOR, E. da S.; MOREIRA, M. A. Identificação dos fatores determinantes na formação do preço do açaí a partir da ótica dos seus bateadores. **Revista Ambiente Contábil**, v. 16, n. 2, p. 346-365, 2024. <https://doi.org/10.21680/2176-036.2024v16n2ID32917>
- SOUSA, E. F. P.; BICHO, J. S. Lata, saca e basqueta: medidas não oficiais utilizadas na extração e comercialização de açaí em uma comunidade campesina do Sudeste Paraense. **Ensino da Matemática em Debate**, v. 10, n. 2, p. 147-161, 2023.
- SOUSA, P. C.; ALMEIDA, O. T. de; ANDRADE, V. M. S. de; FERREIRA, R. da C.; RIVERO, S. L. M. Cadeia de valor comunitária do açaí: mapeamento dos atores e sua relação com o território em Almeirim, Pará. **Observatório de la Economía Latinoamericana**, v. 21, n. 10, p. 15441-15463, 2023. <https://doi.org/10.55905/oelv21n10-050>

- VASCONCELOS, A. C.; CARTÁGENES, S. C.; DA SILVA, T. F. Açai e a transmissão da doença de Chagas: uma revisão. **Research, Society and Development**, v. 11, n. 16, e532111638638, 2022. <https://doi.org/10.33448/rsd-v11i16.38638>
- VASCONCELOS, O. M.; NAVEGANTES-ALVES, L. F. Economia ribeirinha: peculiaridades das relações comerciais em torno do açaí no interior da Amazônia Tocantina. **Cadernos de Agroecologia**, v. 19, n. 1, p. 1-6, 2024.
- XIMENES, L. C.; GAMA, J. R. V.; BEZERRA, T. G.; CRUZ, G. S. Importância do açaí na renda mensal da comunidade quilombola Murumuru em Santarém, Pará. **Revista Ibero-Americana de Ciências Ambientais**, v. 11, n. 2, p. 36-42, 2020. <https://doi.org/10.6008/CBPC2179-6858.2020.002.0004>

Agradecimentos: Ao Banco da Amazônia pelo suporte financeiro à pesquisa sobre açaizeiro no Vale do Araguari, Amapá. A todos os que participaram e colaboraram neste estudo.

Contribuições dos autores: J.L.F.: conceitualização, aquisição de financiamento, metodologia, investigação, redação (revisão e edição); C.R.F.R.: coleta de dados, supervisão, validação, redação (revisão e edição); F.O.C.J.: conceitualização, coleta de dados, redação (revisão e edição); A.C.S.: conceitualização, coleta de dados, análise estatística, supervisão, validação, redação (original). Todos os autores leram e concordaram com a versão publicada do manuscrito.

Financiamento: Banco da Amazônia sob Contrato 2022/205

Disponibilidade de dados: Os dados desta pesquisa poderão ser obtidos por e-mail, mediante solicitação ao autor correspondente ou ao primeiro autor.

Conflito de interesses: Os autores declaram não haver conflito de interesses.



Copyright: © 2026 by the authors. This article is an Open-Access article distributed under the terms and conditions of the Creative Commons **Attribution-NonCommercial (CC BY-NC)** license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).