

Botox natural: jambu conquista indústria da beleza

Category: GERAL, SAÚDE

escrito por Maria Luiza | 12 de maio de 2026



Além da delícia no tacacá e no pato no tucupi, o jambu virou “Botox natural”. Uma startup incubada na Unicamp apresentou, na Agrishow, um extrato de jambu, especiaria amazônica com inúmeras propriedades.

Propriedades

O jambu apresenta propriedades antioxidante, anti-inflamatórias e anestésicas, com aplicações na indústria alimentícia, farmacêutica e de cosméticos. Já existe uma plantação produzindo 500 mil mudas por mês, em Franca (SP).

A Especiarias Amazônia foi uma das expositoras do estande da regional paulista do Serviço Brasileiro de Apoio à Micro e Pequena Empresa (Sebrae-SP), que dá visibilidade a pequenos agricultores e empreendedores em sistema de rodízio. Cada empresa fica por um a dois dias no espaço e depois cede lugar a outra, para que um maior número possível tenha a chance de participar da maior feira de tecnologia agrícola da América Latina.

A iniciativa de trabalhar com o jambu surgiu em 2015, a partir de uma ideia incubada na Universidade Estadual de Campinas (Unicamp). Presentes na Agrishow, os sócios da Especiarias Amazônia, Danúbio Martins e Renato Negrão, explicam que a pro-

posta é desenvolver soluções a partir da biodiversidade brasileira, especialmente de ativos da floresta amazônica.

Combinando ciência e natureza, a empresa quer agregar outros produtos futuramente, mas, atualmente, extrai exclusivamente compostos do jambu, como o espilantol, substância com propriedades antioxidantes, anti-inflamatórias e anestésicas, com aplicações na indústria alimentícia, farmacêutica e de cosméticos. Em algumas regiões da floresta, é popularmente chamado de “botox natural”, por causa da performance observada na pele.

JAMBU

O jambu, matéria-prima central do negócio, é uma planta típica da Amazônia conhecida pelo efeito sensorial de dormência e frescor na boca. É amplamente utilizado na culinária da Região Norte do Brasil, especialmente no Pará. A planta é empregada em pratos tanto fresca quanto cozida,

principalmente em caldos, nos quais suas folhas e talos absorvem temperos e realçam o sabor. Além do uso gastronômico, o jambu aparece na medicina popular amazônica, sendo utilizado em infusões e outros preparos caseiros.

Entre os pratos mais emblemáticos, está o tacacá, um caldo servido quente em cuias, feito com tucupi (líquido extraído da mandioca-brava), que leva goma de mandioca, camarão seco e folhas de jambu. Outro destaque é o pato no tucupi,

considerado uma iguaria festiva, tradicionalmente consumida em ocasiões especiais, como as comemorações do Círio de Nazaré.

O jambu também se faz presente em receitas como arroz paraense, caldeiradas de peixe e também em variações contemporâneas da culinária amazônica, incluindo massas, risotos e até pizzas.

Mais recentemente, passou a ser usado, também, em bebidas, como a cachaça e drinques infusionados.

CULTIVO

Por causa do clima diferente da Amazônia em relação ao Estado de São Paulo, o primeiro desafio para implantar o cultivo e o processamento no interior paulista foi adaptar a planta para as novas condições, um processo que levou seis anos. Com essa etapa vencida, vieram a da seleção e a do melhoramento genético. Depois, a multiplicação, por meio do plantio comercial. E, finalmente, a obtenção do extrato com o uso de um solvente orgânico, o etanol com 99% de pureza.

Martins e Negrão explicam que a área onde está a produção, em Franca (SP), responde por 500 mil mudas por mês. Já a indústria processadora, localizada em Sorocaba (SP), tem capacidade de entregar 150 litros de extrato por mês, sendo que, para a extração de cada litro, são necessários 15 mil litros de solvente, que depois são reaproveitados.

O modelo de negócios da empresa é B2B. O extrato é vendido a diferentes setores – de temperos a ingredientes funcionais e dermocosméticos –, o que, segundo os diretores, amplia o uso da planta para além das tradições amazônicas. Para eles, a Especiarias Amazônia se posiciona, ao integrar produção agrícola, inovação e industrialização, como exemplo de bioeconomia.

Além do epilantol, a empresa demonstrou, na Agrishow, um produto desenvolvido em parceria com o Instituto de Pesquisas Tecnológicas de São Paulo (IPT) destinado ao uso veterinário. Com propriedades fungicida, bactericida, inseticida e acaricida, o lançamento chega ao mercado após 11 anos de testes e validações.

SEBRAE

O estande do Sebrae na Agrishow 2026 reuniu, durante os cinco dias de feira, 82 empresas e buscou, segundo a instituição, divulgar o papel da inovação acessível no campo, com foco em

pequenos e médios produtores. Voltado a difundir soluções práticas para a agricultura familiar, apresentou tecnologias que combinam baixo custo, eficiência produtiva e sustentabilidade, visando aproximar os produtores e o público das tendências mais recentes do campo.

Entre outros destaques, estiveram sistemas de irrigação inteligente de pequena escala, sensores para monitoramento de solo e clima, e plataformas digitais de gestão rural simplificada. Também ganharam atenção equipamentos compactos para processamento de alimentos, que possibilitam agregar valor diretamente na propriedade, e iniciativas ligadas à energia renovável, como kits de geração solar, para atender à demanda crescente por redução de custos e maior autonomia energética.

Além de vitrine de produtos, o estande funcionou como um ambiente de orientação, com consultorias sobre acesso a crédito, capacitação e inovação. Por meio de missões empresariais, o Sebrae promoveu a visita de mais de 5,6 mil pessoas ao estande.

Fonte: dol e Publicado Por: Jornal Folha do Progresso
12/05/2026/09:36:07

O formato de distribuição de notícias do [Jornal Folha do Progresso](#) pelo celular mudou. A partir de agora, as notícias chegarão diretamente pelo formato Comunidades, ou pelo canal uma das inovações lançadas pelo WhatsApp. Não é preciso ser assinante para receber o serviço. Assim, o internauta pode ter, na palma da mão, matérias verificadas e com credibilidade. Para passar a [receber as notícias](#) do Jornal Folha do Progresso, clique nos links abaixo siga nossas redes sociais:

- [Clique aqui e nos siga no X](#)
- [Clica aqui e siga nosso Instagram](#)

- [Clique aqui e siga nossa página no Facebook](#)
- [Clique aqui e acesse o nosso canal no WhatsApp](#)
- [Clique aqui e acesse a comunidade do Jornal Folha do Progresso](#)

Apenas os administradores do grupo poderão mandar mensagens e saber quem são os integrantes da comunidade. Dessa forma, evitamos qualquer tipo de interação indevida. Sugestão de pauta enviar no e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com.

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp [\(93\) 984046835](#)– (93) 98117 7649.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

*Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp: [-93- 984046835](#) (Claro)
- Site: www.folhadoprogresso.com.br e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com/ou e-mail: adeciopiran.blog@gmail.com*

[Por que os criadores de conteúdo precisam humanizar o texto gerado por IA para manter o tráfego orgânico?](#)