

DESAFIOS E PERSPECTIVAS DO FRUTO CUPUAÇUEIRO NO ESTADO DE RORAIMA

Kevin Viana Pinto¹; Atyelly Freire Lopes²; Angelica dos Santos Silva²; Gabriel da Silva Oliveira²; Raiana Faustino da Silva²; Luan Ícaro Freitas pinto³

Introdução: O cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*) é uma fruta de origem da Amazônia, planta de crescimento ereto, altura de 1 a 1,5m, seu cultivo geralmente em quintais e pequenos pomares, popularmente conhecidas pelas suas características de aroma e sabor quando colhidos. Nesse sentido, no Brasil os estados produtores de cupuaçu Pará, Amazonas são os maiores produtores, com áreas extensas de plantios (IDAM, 2010; Pará, 2010). Também se encontram em outras regiões do norte do estado do Brasil, como Roraima, Rondônia, Macapá e Acre. No estado de Roraima o cupuaçu é uma atividade que vem sendo desenvolvida pelos pequenos agricultores da região, assim sua colheita é realizada quando os frutos estão maduros, os agricultores devem observar a coloração da casca, que deve estar marrom ou amarelada, e a consistência, que deve estar macia ao toque, é importante ter cuidado ao colher os frutos para evitar danos físicos, desta maneira o ponto de colheita é facilmente reconhecida pelo seu cheiro forte característico quando maduro e caído no solo, por isso recomenda-se fazer a coleta dos frutos de cupuaçuzeiro diariamente, mais de uma vez ao dia, pois, caso o fruto quando maduro, permaneça em contato com o solo por 48 horas a umidade, peso e características organolépticas serão reduzidos, chegando até a impossibilitar sua comercialização (SOUZA et al., 2011). Objetiva-se com esse estudo conhecer a importância de boas práticas de pós - colheita do fruto. A colheita do cupuaçu é realizada quando o fruto alcança o máximo desenvolvimento de todas suas partes, em especial, a semente, que deve estar apta para sua reprodução, estado conhecido como maturidade

¹Acadêmicos de Agronomia do IFRR/Campus Novo Paraíso. Acadêmico de Bacharelado em Agronomia. E-mail: kevin.viana@academico.ifrr.edu.br

²Acadêmicos de Agronomia do IFRR/Campus Novo Paraíso. Email: atyellylopess@gmail.com; angelica98silva@gmail.com; gabriel.oliveira@academico.ifrr.edu.br; raianefaustino32@gmail.com

³Orientador, Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: luan.pinto@ifrr.edu.br

fisiológica (ACEVEDO; CRUZ; HERRERA, 2009). Após a colheita, os frutos são classificados quanto à qualidade e tamanho. Os frutos maduros e saudáveis são selecionados para o processamento, enquanto os frutos imaturos, danificados ou com defeitos são separados para descarte ou outros fins. Os frutos devem ser lavados cuidadosamente para remover a sujeira, resíduos de terra e outras impurezas da superfície. É recomendado usar água potável ou água clorada para garantir a higiene dos frutos.

Metodologia: As metodologias aplicadas pós-colheita do fruto do cupuaçu é de grande importância e serão apresentadas seguir. A parceria entre a Embrapa Roraima e o Departamento de Abastecimento e Comercialização (DEAC) da SEAPA/RR teve como objetivo analisar informações coletadas no período de 2010 a 2015, especificamente relacionadas ao estado de Roraima. A intenção era entender em detalhes como o cupuaçu, tanto na forma in natura quanto na forma de polpa, era comercializado e exportado a partir desse estado. Vale destacar que os dados de exportação mencionados se referem àqueles que foram devidamente registrados e acompanhados por um Certificado Fitossanitário de Origem (CFO) emitido pela Agência de Defesa de Roraima (ADERR), assegurando a qualidade e conformidade dos produtos destinados a outros mercados. Essa colaboração entre instituições busca fornecer informações valiosas para o setor, permitindo uma análise mais aprofundada sobre a produção, comercialização e exportação de cupuaçu em Roraima (SOUSA et al., 2016). O experimento foi realizado no período de abril a junho de 2016 em uma área de cultivo consorciada com uma variedade de culturas, incluindo castanha-do-Brasil, pupunha, cupiúba, andiroba, café, gliricídia e cupuaçu. A pesquisa foi conduzida no campo experimental Confiança da Embrapa Roraima, situado no município de Cantá-RR, que se encontra nas coordenadas geográficas 02°15'00"N e 60°39'54"W, a cerca de 90 km de Boa Vista-RR. Essa diversidade de culturas e o cenário geográfico específico forneceram um ambiente rico e variado para o desenvolvimento do experimento (GUIMARÃES, 2016). Após a lavagem, os frutos são descascados para acessar a polpa do cupuaçu, isso pode ser feito manualmente usando facas ou com o auxílio de máquinas específicas, A polpa é retirada das

¹Acadêmicos de Agronomia do IFRR/Campus Novo Paraíso. Acadêmico de Bacharelado em Agronomia. E-mail: kevin.viana@academico.ifrr.edu.br

²Acadêmicos de Agronomia do IFRR/Campus Novo Paraíso. Email: atyellylopess@gmail.com; angelica98silva@gmail.com; gabriel.oliveira@academico.ifrr.edu.br; raianefastino32@gmail.com

³Orientador, Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: luan.pinto@ifrr.edu.br

sementes e separada para o processamento. A polpa pode ser selecionada novamente para remover possíveis sementes soltas, pedaços de casca ou qualquer resíduo indesejado, essa seleção garante a qualidade do produto final. A polpa do cupuaçu pode ser processada de várias maneiras, como congelamento, pasteurização, desidratação ou transformação em produtos como sucos, geleias, doces, sorvetes e polpas congeladas. O processamento ajuda a preservar a polpa e a prolongar sua vida útil, além de valorizá-la no mercado. Após o processamento, a polpa do cupuaçu é embalada em recipientes adequados, como potes, caixas ou sacos plásticos. É importante escolher embalagens que sejam seguras, higiênicas e adequadas para o tipo de produto. A embalagem deve proteger o produto contra contaminações e evitar alterações na qualidade e no sabor. O produto embalado deve ser armazenado em condições adequadas para preservar sua qualidade. Para a polpa congelada, é necessário armazenar em freezer a temperaturas adequadas. Já as polpas pasteurizadas podem ser armazenadas em temperatura ambiente em locais frescos e secos. É importante seguir as recomendações do fabricante para o armazenamento correto de cada tipo de produto. Os produtos de cupuaçu são consumidos diretamente ou utilizados como ingredientes na preparação de diversas receitas, proporcionando sabor e valor nutricional aos consumidores, é importante orientar os consumidores sobre o armazenamento adequado e a data de validade dos produtos para garantir sua qualidade e segurança.

Resultados e Discussão: A conservação da polpa do cupuaçu é uma alternativa para aproveitar e manter a qualidade do produto, assim reduzindo a perda do produto após-colheita. Os resultados mostram que os meios usados na hora de transportar, guardar minimizar as perdas, sendo assim evitando os danos físicos do fruto. Outro ponto importante é o congelamento da polpa do fruto, mantém a qualidade, para armazenar a polpa em câmaras com temperatura entre $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $-22\text{ }^{\circ}\text{C}$, pois dados mostra que o processamento ajuda a prolongar a vida útil do produto, além de valorizar o mercado. De acordo com os resultados os produtos de cupuaçu processados são distribuídos para mercados, feiras, restaurantes e outros pontos de venda em Roraima. Durante a distribuição, é fundamental garantir a

¹Acadêmicos de Agronomia do IFRR/Campus Novo Paraíso. Acadêmico de Bacharelado em Agronomia. E-mail: kevin.viana@academico.ifrr.edu.br

²Acadêmicos de Agronomia do IFRR/Campus Novo Paraíso. Email: atyellylopess@gmail.com; angelica98silva@gmail.com; gabriel.oliveira@academico.ifrr.edu.br; raianefastino32@gmail.com

³Orientador, Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: luan.pinto@ifrr.edu.br

conservação adequada do produto, controlando a temperatura, evitando exposição ao sol e mantendo a integridade das embalagens.

Conclusões ou Considerações Finais: Com essas informações trazidas podem estimular o interesse em diversas pessoas e agricultores da região sobre as etapas de pós-colheita do cupuaçu em Roraima, desde a colheita até o consumo, é essencial seguir as boas práticas agrícolas e de processamento para garantir a qualidade, segurança e valorização dos produtos de cupuaçu.

Palavras-chave: Conservação. Qualidade. Tecnologia.

Apoio financeiro: Instituto Federal de Roraima.

Referência Bibliográfica:

ACEVEDO, C. J. E.; CRUZ, D. C.; HERRERA, W. Copoazú [*Theobroma grandiflorum* (Willd. Ex Spreng.) Schum.]: variabilidade y manejo del cultivo em el piedemonte amazônico. Caquetá – Colômbia: Corpoica, 2009. 40p.

ALCOFORADO, ATW et al. Diversidade fenotípica de cupuaçuzeiros quanto a caracteres agrônômicos e morfológicos do fruto com respostas diferenciadas à vassoura-de-bruxa. 2017.

FERREIRA, Carolina Queiroga et al. Efeito do congelamento e da estocagem na atividade enzimática da polifenoloxidase (PFO) e peroxidase (POD) e na composição físico-química de polpa congelada de cupuaçu (*theobroma grandiflorum schum*). 2009.

GONÇALVES, Renata Pio et al. Relato de experiência técnica em cultivo de cupuaçu no município de Pacaraima, Roraima. **Cadernos de Agroecologia**, v. 15, n. 2, 2020.

GUIMARÃES, PVP et al. Maturação de frutos de cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* [Willd. Ex Spreng.] Schum.) em sistema agroflorestal em Roraima. 2017.

GUIMARÃES, Pedro Vitor Pereira et al. Cupuaçu sob sistemas agroflorestais: Qualidade agroindustrial das polpas e a susceptibilidade a doença vassoura-de-bruxa. **Cadernos de Agroecologia**, v. 13, n. 1, 2018.

SOUZA, A. et al. Boas práticas na colheita e pós-colheita do cupuaçu. 2011.

¹Acadêmicos de Agronomia do IFRR/Campus Novo Paraíso. Acadêmico de Bacharelado em Agronomia. E-mail: kevin.viana@academico.ifrr.edu.br

²Acadêmicos de Agronomia do IFRR/Campus Novo Paraíso. Email: atyellylopess@gmail.com; angelica98silva@gmail.com; gabriel.oliveira@academico.ifrr.edu.br; raianefastino32@gmail.com

³Orientador, Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: luan.pinto@ifrr.edu.br

¹Acadêmicos de Agronomia do IFRR/Campus Novo Paraíso. Acadêmico de Bacharelado em Agronomia.
E-mail: kevin.viana@academico.ifrr.edu.br

²Acadêmicos de Agronomia do IFRR/Campus Novo Paraíso. Email: atyellylopess@gmail.com;
angelica98silva@gmail.com; gabriel.oliveira@academico.ifrr.edu.br; raianef Faustino32@gmail.com

³Orientador, Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: luan.pinto@ifrr.edu.br

ANEXO VI - CARTA DE DECLARAÇÃO DE AUTORIA

O(s) abaixo assinado(s), para fins de submissão ao 11º Forint 2022, declara(m) que o texto intitulado **[DESAFIOS E PERSPECTIVAS DO FRUTO CUPUAÇUEIRO NO ESTADO DE RORAIMA]** é original, não é plágio e não foi submetido a outro evento ou publicação, por qualquer meio, bem como expressa(m) anuência e concordância quanto aos critérios constantes no EDITAL 28/2022 - PROPEspi/IFRR, que se aplicarão em caso de publicação do trabalho supracitado.

Declara(m), também, que o(a) professor(a) e/ou orientador(a), [Luan Icaro Freitas Pinto] (quando for o caso), participou da elaboração e formatação do texto, está ciente de sua submissão e assume a responsabilidade pública pelo seu conteúdo.

Caracará RR, 05 de Novembro de 2023.

NOME COMPLETO

Angelica dos Santos Silva; Atyelly Freire Lopes; Gabriel da Silva Oliveira; Kevin Viana Pinto; Raiana Faustino da Silva

¹ Acadêmicos de Agronomia do IFRR/Campus Novo Paraíso. Acadêmico de Bacharelado em Agronomia. E-mail: kevin.viana@academico.ifrr.edu.br

² Acadêmicos de Agronomia do IFRR/Campus Novo Paraíso. Email: atyellylopess@gmail.com; angelica98silva@gmail.com; gabriel.oliveira@academico.ifrr.edu.br; raianefaustino32@gmail.com

³ Orientador, Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: luan.pinto@ifrr.edu.br