



Figura 3. Aspecto da polpa de cupuaçu contaminada por fungos.

Após a coleta deve-se manter os frutos em local limpo, arejado e sob temperaturas amenas, sempre que possível. Quanto mais alta a temperatura, mais rápidos acontecerão os processos de maturação do fruto, assim como o desenvolvimento de patógenos, acelerando o metabolismo dos mesmos, diminuindo a vida útil dos frutos. Na Amazônia, a destinação final para a despulpa dos frutos nem sempre é fácil e acessível, demandando alguns dias, em alguns casos. Dessa maneira, essas recomendações podem render horas importantes de conservação do fruto.

Frutos com cascas visivelmente danificadas devem ser descartados, uma vez que suas polpas carregam focos de contaminação. Estes também não resistirão à lavagem externa dos frutos, etapa necessária para o despulpamento que remove a camada mais contaminada da casca, conhecida como “pelinhos” externos.



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

Rodovia BR-174, km 8 - Distrito Industrial
Cx. Postal 133 - CEP. 69.301-970
Boa Vista - Roraima- Brasil

Mais informações:

<https://www.embrapa.br/roraima>

Serviço de atendimento ao cidadão (SAC):

<https://www.embrapa.br/fale-conosco>

Texto: Maria Fernanda Berlingieri Durigan (Pesquisadora Embrapa Instrumentação), Pedro Vitor Pereira Guimarães (Doutorando Bionorte – UFRR).

Fotos: Maria Fernanda B. Durigan

Dezembro de 2019 – Tiragem 200 exemplares



Pós-colheita e Agroindústria: Boas práticas na colheita e pós-colheita de cupuaçu



Pós-colheita e Agroindústria: Boas práticas na colheita e pós-colheita de cupuaçu

O cupuaçuzeiro (*Theobroma grandiflorum*) é uma planta nativa da Amazônia, da mesma família do cacau, de grande importância comercial. É uma árvore de 5 a 10 metros de altura e de 5 a 7 metros de diâmetro da copa, em média.

O grande destaque da fruta é sua polpa. O nome *Theobroma* vem do idioma grego e significa “manjar dos deuses”. É muito comercializada na forma de polpa congelada e de doces, com excelente aceitação e oportunidade de renda a agricultura familiar, artesanal e/ou industrial. As sementes podem ser usadas no preparo de cupulate (produto semelhante ao chocolate de cacau) e na indústria de cosméticos, devido as propriedades de seu óleo, e a casca pode ser aproveitada para artesanatos e/ou na compostagem e adubos.

A colheita e a pós-colheita de frutos são fatores decisivos na qualidade e no valor comercial da polpa de cupuaçu e de seus subprodutos. Assim, este folder tem como objetivo incentivar o uso de boas práticas durante essas etapas da cultura do cupuaçuzeiro, mantendo e/ou otimizando a máxima qualidade dos frutos, prolongando a vida útil e evitando desvalorização precoce.



Figura 1. Coleta de frutos de cupuaçu.



Figura 2. Aspecto de frutos de cupuaçu recém coletados.

Boas práticas e a qualidade final dos frutos

As boas práticas reúnem o conjunto de estratégias que visam garantir alimentos seguros e a máxima qualidade possível, para os manipuladores de toda a cadeia e ao consumidor final dos produtos.

Na Amazônia, de maneira geral, observa-se uma preocupação maior com práticas pré-coleta dos frutos, como irrigação, adubação, aspectos fitossanitários, entre outros, e uma comum negligência com aspectos após a colheita. As características rústicas da casca do fruto de cupuaçu podem induzir o produtor a pensar que a polpa do fruto não será afetada com por práticas inadequadas nessa etapa, o que são pensamentos equivocados. As injúrias mecânicas ou machucaduras provocadas nessa etapa refletirão diretamente na qualidade final da polpa dos frutos.

O ponto de coleta ou de maturação dos frutos é indicado pelo desprendimento do cupuaçu da planta mãe e queda no solo. O ciclo pós-colheita do fruto já se inicia com uma importante injúria mecânica por impacto, causando, em muitos casos, a quebra da casca e/ou micro-fissuras, as quais são mais vulneráveis a entrada de patógenos e aceleram a maturação do fruto. Desse modo, a coleta dos frutos no solo deve acontecer o mais breve possível após a queda, sendo fator primordial para a qualidade final da polpa, evitando-se contaminações. O uso de materiais limpos e higienizados também influencia nessa etapa.