



## Manejo da irrigação e determinação do ponto de colheita do coqueiro anão

Agronet - 10/01/05 08:15:00 - \*

Humberto Umbelino de Sousa (Pesquisador III Embrapa Meio-Norte). E-mail: [humberto@cpamn.embrapa.br](mailto:humberto@cpamn.embrapa.br)

O mercado do "coco verde" vem crescendo gradativamente no Brasil, embora a perspectiva de exportação de coco verde para atender a demanda por água de coco durante o verão Europeu desponte como uma nova alternativa capaz de garantir a rentabilidade da cultura ao longo de todo o ano. Embora a água de coco engarrafada seja a forma mais adequada para exportação, os consumidores demonstram maior interesse na água de coco verde in natura, para consumo diretamente no coco (Assis, et al. 2000). Para atender a demanda, os produtores precisam aprimorar o seu sistema de cultivo para obter frutos de melhor qualidade. Dentre os parâmetros básicos para obtenção dessa qualidade, destacam-se o manejo da irrigação e a identificação do ponto ideal de colheita.

Poucos estudos foram desenvolvidos para identificar o estágio de colheita, sendo o método o cronológico o mais empregado (Assis, et al. 2000). Os produtores se baseiam no número de cachos emitidos, de modo que quando a planta forma o nono cacho aquele mais antigo é então colhido. Todavia nem todos os produtores seguem a mesma regra, o que justifica o desenvolvimento de mais pesquisas sobre o estágio ideal para colheita. Rosa e Abreu (2000), observaram que quando os frutos atingem o maior volume de água, o teor de açúcares solúveis redutores é máximo e ocorre em torno de 6 a 7 meses após a abertura da espata, sendo então o momento ideal para a colheita. Outros parâmetros como quantidade de minerais e teor de gorduras poderiam também auxiliar na identificação do ponto de colheita (Jayalekshmy et al, 1986).

Atualmente no Brasil estima-se a existência de uma área plantada de aproximadamente 300 mil hectares, composta pelas variedades gigante, anã e híbrida, entretanto somente 10% desta área é ocupada com coqueiro anão, predominando a cultivar verde (Ribeiro, 2002).

A variedade anã é composta pelas cultivares Amarela, Verde e Vermelha, todavia as cultivares amarela e vermelha não são exploradas para produção de água (Aragão, et al, 2002). Os consumidores de água de coco associam as cultivares amarelo e vermelha ao coco 'anão verde' maduro, havendo assim uma resistência ao consumo destes na forma in natura (Aragão et al, 2002). Entretanto não se tem conhecimento do uso da água destas cultivares para industrialização, ou a submissão dos frutos ao processamento mínimo, retirada da casca, havendo a necessidade de estudos de tecnologia que posam promover o aproveitamento comercial dos frutos destas cultivares.

Na região Meio-Norte do Brasil, a cultura do coqueiro tem se caracterizado pela baixa produtividade, tendo como causa principal a falta de material genético adaptado a região bem como ao manejo inadequado tanto da água quanto dos nutrientes (Souza et al, 2002). Estudos visando à avaliação de característica de desenvolvimento de seis cultivares de coqueiro anão, Verde de Jiqui-AVeJ, Amarelo de Gramame-AAG, Vermelho de Gramame-AVG, Amarelo-da-malásia, Vermelho-da-Malásia e Vermelho-dos-Camarões, oriundos da coleção de germoplasma da Embrapa Tabuleiros Costeiros, foram iniciados em 1996 na área experimental da Embrapa Meio-Norte, no entanto sem enfocar as características de qualidade da água de coco nem as reais necessidades de água que proporcione maior produtividade e frutos com qualidade superior. Atualmente a maior demanda é por fruto imaturo para o consumo de água. Neste sentido, uma associação das características de desenvolvimento com estudos pós-colheita de qualidade da água, permitirão caracterizar as melhores cultivares para produção de coco para consumo in natura (água) e industrialização, uma vez que atualmente a maior demanda é por fruto imaturo para consumo de água.

**Agronet**

**[Voltar](#)**