



# PESQUISA EM ANDAMENTO

Nº 21, jun./96, p.1-2

## AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO DO CACAU-DO-PERU (*Theobroma bicolor* HUMB. & BONPL.) NA REGIÃO DE MANAUS, AM

Aparecida das Graças Claret de Souza<sup>1</sup>

Sebastião Eudes Lopes da Silva<sup>2</sup>

Nelcimar Reis Sousa<sup>3</sup>

O cacau-do-peru, também conhecido como macambo, é uma espécie nativa da Amazônia (Figura 1). O fruto, quando maduro, apresenta casca e polpa amarelas com odor forte e característico. As sementes são consumidas assadas, servindo também para a fabricação de chocolate caseiro, principalmente, na região do Alto Solimões (AM) nos municípios de Tabatinga e Benjamin Constant. A polpa é usada no preparo de sucos e doces.

O objetivo deste trabalho é avaliar o desempenho do cacau-do-peru nas condições edafoclimáticas de Manaus, AM. Esta espécie foi introduzida na coleção de fruteiras do Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental (CPAA), em 1989, em Latossolo Amarelo muito argiloso. O plantio foi feito em 3 linhas com 5 plantas cada, no espaçamento 6 m x 6 m.

As plantas encontram-se com altura média de 6,9 m, variando de 4,0 m a 13,0 m. O diâmetro médio de caule, a 30 cm do solo e de copa estão em torno de 13,8 cm e 4,0 m, respectivamente. A produção iniciou no terceiro ano após o plantio, sendo que a média, por planta, seis anos após o plantio, é de 16,6 frutos. Vale ressaltar que três plantas não produziram e uma produziu 35 frutos. O peso médio de fruto está entre 780 g a 1160 g, com diâmetro transversal de 10,9 cm e longitudinal de 18,7 cm. O número de amêndoas por fruto é de 49, com peso médio por semente de 3,8 g (Tabela 1).

<sup>1</sup>Eng.º Agr.º, Dr., EMBRAPA/Centro de Pesquisa Agroflorestal da Amazônia Ocidental (CPAA), Caixa Postal 319, CEP 96011 970, Manaus, AM.

<sup>2</sup>Eng.º Florestal, M.Sc. EMBRAPA/CPAA.

<sup>3</sup>Eng.º Agr.º, M.Sc., EMBRAPA/CPAA.

