



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Amazônia Ocidental
Ministério da Agricultura e do Abastecimento

Rodovia Am 010, Km 29, Caixa Postal 319, CEP 69011-970, Manaus - AM
Fones (92) 622-2012 Fax (92) 622-1100
<http://www.embrapa.br>
sac@cpaa.embrapa.br

Apoio:



Rua. Paraíba Qd. C Nº 14 Conj. Abílio Nery Adrianópolis
Manaus - Amazonas - Brasil CEP 69057-020
Tel: (92) 236-2610 646-1901 9982-3724
<http://www.bombonsfinos.cjb.net>
Bombonsfinos@bol.com.br

Equipe Técnica:

Aparecida Claret de Sousa
Sebastião Eudes da Silva

Diagramação & Arte:

Claudeilson Lima Silva

Tiragem: 100 exemplares

**MINISTÉRIO DA AGRICULTURA
E DO ABASTECIMENTO**



Trabalhando em todo o Brasil



FRUTOS DA AMAZÔNIA



CUPUAÇU

Fotos: Aparecida Claret



CASTANHA DO BRASIL

Foto: Neuza Campelo



Amazônia Ocidental

Manaus-AM
Dezembro 2000

CASTANHA DO BRASIL

Família: Lecythidaceae.

Espécie: *Bertholletia excelsa* Humb. & Bonpl.

Descrição botânica: Árvore de grande porte, com 30m a 50m de altura e copa de 20m a 40m de diâmetro. O fruto é capsular (ouriços), esférico com 10cm a 15cm de diâmetro e pesa entre 500g e 1500g mesocarpo lenhoso, extremamente duro. Contém de 15 a 24 sementes angulosas de 4 a 7cm, com a testa córnea e rugosa. A parte comestível do fruto é a semente, conhecida como castanha.

Propagação: Por semente ou por enxertia.

Usos: **Castanha:** Consumida ao natural ou tostada, em culinária e confeitarias. A castanha triturada produz o "leite de castanha" usado na elaboração de diversas iguarias. Quando prensada produz óleo comestível e o resíduo da sua extração é utilizado em mistura com farinha de trigo para fabricação de pão, bolos e outros.

Planta: Árvore de crescimento rápido, de uso múltiplo, madeira de boa qualidade e indicada para reflorestamento.

Composição

CARACTERÍSTICA

Umidade	3%
Protídios	16,4%
Lípidios	69,3%
glicídios	3,2%
Valor energético	751,6 calorias
Sais minerais	3,5%
Fibras brutas	4,6%
Cálcio	0,243%
Fósforo	0,664%



Foto: Neuza Campelo

CUPUAÇU

Família: Sterculiaceae.

Espécie: *Theobroma grandiflorum* (Willd. ex Spreng.) Schum.

Descrição botânica: O cupuaçuzeiro é uma árvore que atinge 7m de diâmetro de copa e 4m a 10m de altura. O fruto é uma baga, diâmetro de 9cm a 15cm, comprimento de 10cm a 40cm, peso de 200g a 4000g, com média de 1500g. O percentual do peso do fruto em polpa é 38%, 15% de sementes, 45% de casca e 2% de placenta. A casca é rígida, coloração castanho-escuro, espessura variando de 0,6cm a 1cm. A polpa mucilagínosa é abundante, ácida, coloração amarela, creme ou branca, odor ativo e sabor muito agradável.

Propagação: Por semente ou por enxertia.

Usos: **Polpa:** Industrialização de néctares, suco, sorvete, torta, pães, creme, pudim, pizza, biscoito, doce, compota, bolo, licor, geléia, iogurte e sobremesas em geral.

Sementes: Utilizada na propagação e produção do cupulate além de artigos de higiene pessoal e cosméticos.

Casca: Adubo orgânico e confecção de várias peças

Análise bromatológica da polpa in natura de cupuaçu

CARACTERÍSTICA	Souza (1996)*	Nazaré (1997)
ACIDEZ (%)	1,9 – 2,7*	2,5
°BRIX	12,6 – 14,4*	10,8
pH	2,9-3,2*	3,3
PECTINA (%)	-	0,39
VOLÁTEIS (%)	-	89,0
VITAMINA C (mg%)	24,15 - 28,41	23,12



Fotos: Aparecida Claret