

FL. 97.0090

27-02-2000



Cacari (*Myrciaria dubia* ...
0 FL-1997.00090



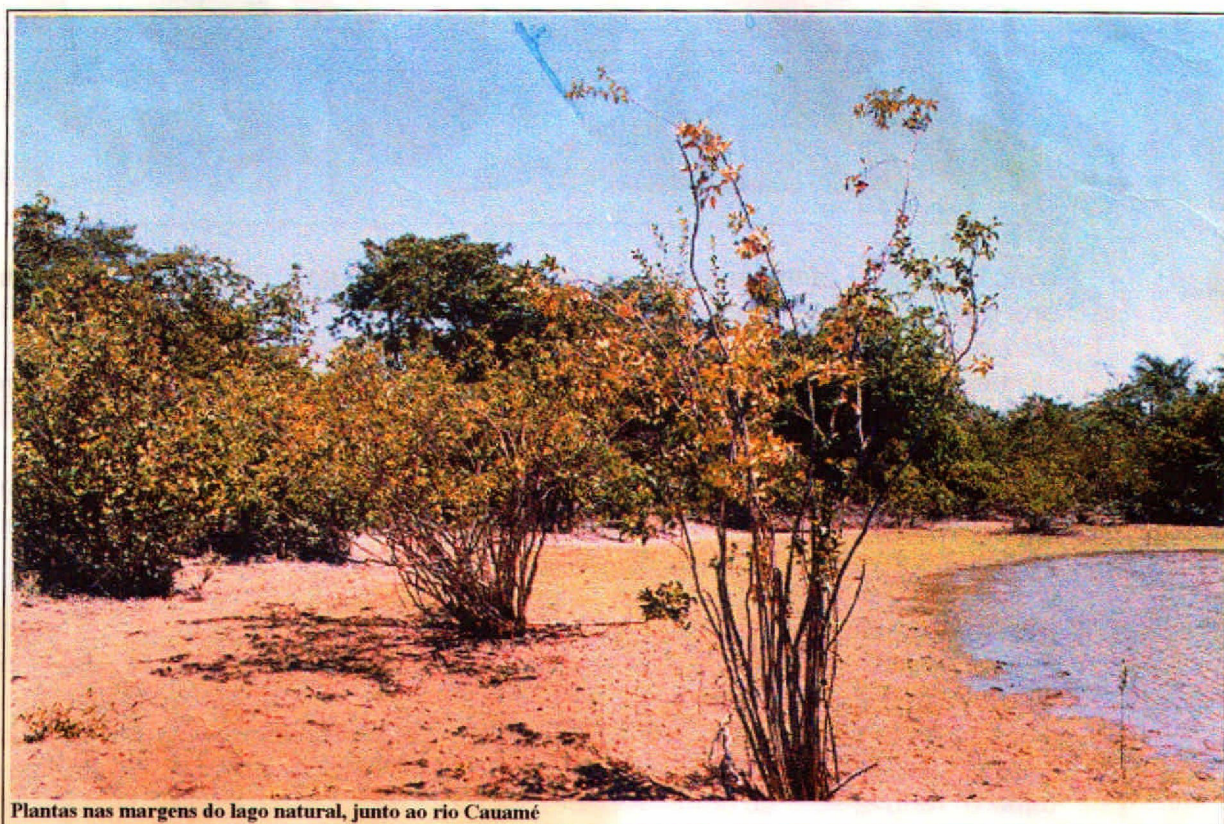
CPAF-RR-2599-1

Fruicultura; fruta tropical;
caçari; planta; fruti cultura;
Tropical fruit

Embrapa

Informa

CAÇARI (*Myrciaria dubia* (H.B.K.) McVaugh)



Plantas nas margens do lago natural, junto ao rio Cauamé

Nas margens de rios e igarapés de Roraima e em lagos a eles associados, é comum a ocorrência natural de caçari (*Myrciaria dubia* (H.B.K.) McVaugh). O caçari é um arbusto que atinge até oito metros de altura, em formato de touceira, que pertence à família botânica Myrtaceae e ocorre naturalmente na Região Amazônica, onde também é conhecido por Camu-camu. Pelo seu elevado teor de vitamina C nos frutos (1.950 a 2.900mg/100g de fruto, comparado com 1.790 da acerola), a planta tem despertado grande interesse en-

tre consumidores e produtores. Na medicina popular, o uso da fruta na forma de suco é recomendado como fortificante e para o tratamento de anemia. Há estudos que apontam o caçari como agente capaz de prevenir o câncer, em função dos frutos apresentarem elevado teor de substâncias antimutagênicas, chamadas flavonóides.

A ocorrência natural do caçari está associada à área inundável. Áreas de terra firme, mesmo próximas das margens, não apresentam a espécie estudada. Esse fato está relacionado com um tabu das popula-

EXPEDIENTE: EMBRAPA Informa; EMBRAPA/CPAF-Roraima - Chefe Geral: Daniel Gianluppi; CP&D: Wellington do Ô; CAT: Ramayana Menezes Braga; CAD: Luiz Fernando Migliorin; Edição Eletrônica: Léo Uchôa; Revisão: Taylor Nunes; Produção: SIN - Setor de Informação e ADT - Área de Difusão e Transferência de Tecnologia.
Endereço: Rod. BR-174 - Km 08 - Distrito Industrial de Boa Vista - Roraima - Tel.: (095) 225.8025 - Fax: (095) 225.6004 - Telex: 952137 - CEP: 69301-970 - Boa Vista - Roraima.
EMBRAPA/CPAF-RR

Tecnologia para o Desenvolvimento Sustentável



Frutos Maduros de Caçari

ções locais, que afirmam que a planta "só dá em beira d'água", refutando tentativas de cultivo. Estudos realizados pelo INPA em Manaus e na Embrapa-CPATU, têm revelado a possibilidade de cultivo do caçari em terra firme.

A época de frutificação, em condições naturais, ocorre no final da estação seca, uma única vez no ano. No período de cheia, maio a agosto, a planta consegue apenas garantir sua sobrevivência. Plantas pequenas ficam totalmente submersas nesse período. As plantas maiores ficam com o caule sob a água e perdem a folhagem. Quando as águas baixam, a partir de setembro, renova-se toda a folhagem. A floração inicia-se a partir de novembro e a frutificação em fevereiro. Em março e abril predomina a época de colheita, identificada pela cor arroxeadada dos frutos maduros, que também caem das árvores com frequência. Caindo na água, os frutos servem de alimentação para os peixes.

A produção de mudas é feita através de sementes, que devem ser dispostas em

caixotes de madeira com substrato composto de areia de rio e serragem. As sementes devem ficar 1cm abaixo da superfície do substrato, que deve permanecer sempre úmido e ao abrigo do Sol. Aos 60 dias da sementeira, as mudas são repicadas para sacos plásticos com substrato contendo esterco e terra, na proporção de 1 para 1. Após atingir 30cm de comprimento, podem ser plantadas em campo obedecendo o espaçamento de 4 por 4 metros. No terceiro ano de plantio, inicia-se a colheita.

Por ser bastante ácido, o caçari pode ser consumido na forma de sucos, geléias, doces e sorvetes. Os frutos maduros apresentam uma coloração arroxeadada, parecendo com jabuticaba. Na preparação de sucos e outros subprodutos, eliminam-se as sementes, utilizando-se apenas a polpa e a casca. Para facilitar a separação das sementes da polpa, deve-se cortar os frutos e deixá-los em água quente. A cor rosa da polpa é uma atração ao consumo. ■

Francisco Joaci de Freitas Luz
Eng. Agrônomo, MSc. Embrapa/Roraima