

ABC

da Agricultura Familiar



Umbuzeiro
Valorize o que é seu

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Informação Tecnológica
Embrapa Semi-Árido
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Umbuzeiro

Valorize o que é seu

Embrapa Informação Tecnológica
Brasília, DF
2007

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Informação Tecnológica

Parque Estação Biológica (PqEB), Av. W3 Norte (final)

CEP 70770-901 Brasília, DF

Fone: (61) 3340-9999

Fax: (61) 3340-2753

vendas@sct.embrapa.br

www.sct.embrapa.br/liv

Embrapa Semi-Árido

Elaboração da cartilha: *Francisco Pinheiro de Araújo*

Produção editorial: Embrapa Informação Tecnológica

Coordenação editorial: *Fernando do Amaral Pereira*

Mayara Rosa Carneiro

Lucilene Maria de Andrade

Compilação: *Guido Heleno Dutra*

Revisão técnica: *Juliana Meireles Fortaleza*

Revisão de texto: *Wesley José da Rocha*

Projeto gráfico da coleção: *Carlos Eduardo Felice Barbeiro*

Editoração eletrônica: *Grazielle Tinassi Oliveira*

Ilustração da capa: *CW Produções Ltda.*

(Paulo Sérgio Soares e Eloi Neves Gameleira)

1ª edição

1ª impressão (2007): 1.000 exemplares

Todos os direitos reservados

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Embrapa Informação Tecnológica

Umbuzeiro: valorize o que é seu / Embrapa Informação Tecnológica; Embrapa Semi-

Árido. – Brasília, DF : Embrapa Informação Tecnológica, 2007.

33 p. : il. – (ABC da Agricultura Familiar, 15).

ISBN 978-85-7383-412-3

1. Adubação. 2. Colheita. 3. Plantio. 4. Processamento. 5. Receitas. 6. Umbu.
I. Embrapa Informação Tecnológica. II Embrapa Semi-Árido. III. Coleção.

CDD 634.6

© Embrapa 2007

Apresentação

Empenhada em auxiliar o pequeno produtor, a Embrapa lança o *ABC da Agricultura Familiar*, que oferece valiosas instruções sobre o trabalho no campo.

Elaboradas em linguagem simples e objetiva, as publicações abordam temas relacionados à agropecuária e mostram como otimizar a atividade rural. A criação de animais, técnicas de plantio, práticas de controle de pragas e doenças, adubação alternativa e fabricação de conservas de frutas são alguns dos assuntos tratados.

De forma independente ou reunidas em associações, as famílias poderão beneficiar-se dessas informações e, com isso, diminuir custos, aumentar a produção de alimentos, criar outras fontes de renda e agregar valor a seus produtos.

Assim, a Embrapa cumpre o propósito adicional de ajudar a fixar o homem no campo, pois coloca a pesquisa a seu alcance e oferece alternativas de melhoria na qualidade de vida.

Fernando do Amaral Pereira
Gerente-Geral
Embrapa Informação Tecnológica

Sumário

Por que plantar umbuzeiro	7
Onde, como e quando plantar umbuzeiro	8
Como adubar	9
O plantio do umbuzeiro não exige o desmatamento da Caatinga	10
Como fazer as mudas	11
Colheita e rendimento	15
Aproveitamento do umbuzeiro	17
Receitas com umbu	17

Por que plantar umbuzeiro

O dito popular “Em casa de ferreiro, espeto de pau” se aplica bem ao povo do Nordeste brasileiro, pois na Caatinga existem plantas que trazem enormes benefícios, mas não são valorizadas como deveriam.

O umbuzeiro é uma delas. Essa árvore floresce na seca, alimenta as abelhas e, quando frutifica, faz a fartura tomar conta do sertão. Com seus frutos, o sertanejo tem alimentação para sua família e para seus animais, além de poder vender uma parte da produção. Dois meses depois do fim da safra, as folhas começam a cair e os caprinos e ovinos se alimentam delas. Por todas essas vantagens, é preciso não só conservar os umbuzeiros já existentes, mas também plantar outros.

Umbuzeiro: uma benção no Sertão



Foto: Arquivo da
Embrapa Semi-Árido

Onde, como e quando plantar umbuzeiro

O umbuzeiro pode ser plantado em praticamente toda a Região Semi-Árida do Nordeste brasileiro, pois ele se desenvolve e produz bem nessa região nos mais variados tipos de solos.

Recomenda-se o plantio em curva de nível, cortando as águas, no sistema de sulcos e camalhões, o que conserva a terra e ajuda a armazenar a água da chuva. Deve-se plantar no início das chuvas.

Para aproveitar melhor o terreno, plante culturas anuais entre as linhas do umbuzeiro: feijão-de-corda, guandu, sorgo e outras. As covas devem ser quadradas – com espaços de 8 metros entre fileiras e 6 metros entre plantas – com 2 palmos de fundura por 2 palmos de largura, ou seja,

44 centímetros x 44 centímetros x 44 centímetros.

Como adubar

Se possível, use 250 gramas de superfosfato simples, 80 gramas de cloreto de potássio e 5 litros de húmus de minhoca ou 10 litros de esterco de curral (curtido) ou composto, de acordo com a recomendação do extensionista. Misture o adubo com a terra retirada da parte de cima da cova e coloque tudo na parte inferior dela. Se esses adubos não estiverem disponíveis, use 20 litros de esterco de curral ou composto e meio quilo de cinzas por cova. Recomenda-se fazer uma bacia ao redor da cova para guardar a água da chuva.

No título *Adubação alternativa* do ABC da Agricultura Familiar, há orientações interessantes sobre como produzir adubos caseiros.

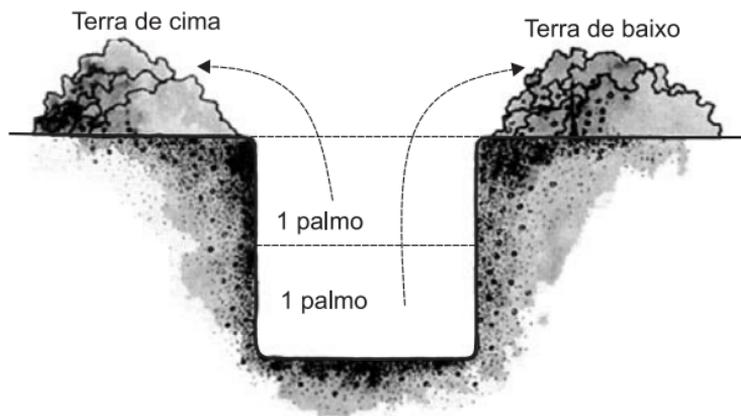
O plantio do umbuzeiro não exige o desmatamento da Caatinga

Dentro da Caatinga, o umbuzeiro se desenvolve bem com outras plantas, o que significa não haver necessidade de desmatamento da área para seu plantio.

Para o plantio, proceda da seguinte maneira:

- Abra picadas ou trilhas na Caatinga, espaçadas de 10 em 10 metros, pois essa é a distância recomendada entre ruas de umbuzeiro.
- Ao longo das trilhas, faça as covas de 8 em 8 metros. Ao redor de cada cova, faça um espelho, que é a retirada das plantas que estão próximas a ela. Com isso, o umbuzeiro pode atingir a altura necessária para receber a luz do sol.

- O preparo do solo, a adubação e o plantio propriamente dito são os recomendados anteriormente.



Como fazer as mudas

Para a obtenção de boas mudas, algumas recomendações são importantes:

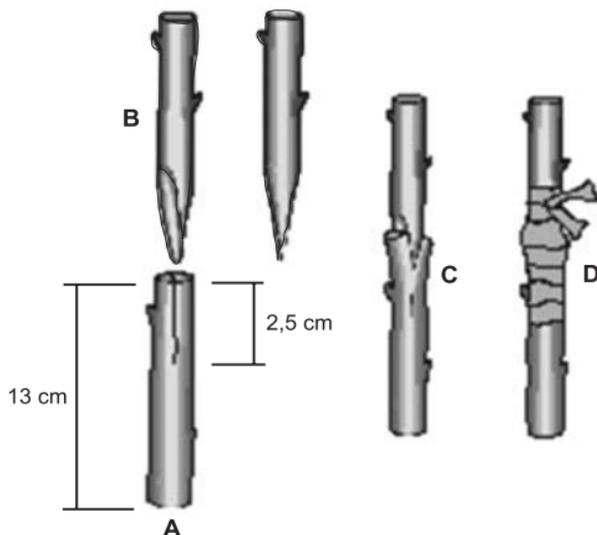
- Para a formação dos porta-enxertos ou cavalos, colha frutos maduros, retire as sementes e deixe-as secar ao sol.

- Com uma tesoura ou canivete, quebre a dormência da semente, retirando massa de sua parte mais larga, e faça o rompimento dela para facilitar a germinação.
- De preferência, use sementes do ano anterior, pois elas facilitam a quebra de dormência e apresentam melhor germinação.
- Podem ser usadas sementes de umbuzeiro do ano anterior que ficam nos currais misturadas ao esterco.
- Plante 2 sementes por saco na posição deitada, com profundidade de 2 dedos (2,5 centímetros), e molhe 2 vezes por dia. A germinação começa depois de 10 dias do plantio e, aos 5 meses, os porta-enxertos ou cavalos com quase 1 centímetro de diâmetro estão prontos para receber as enxertias.



Foto: Francisco Pinheiro de Araújo

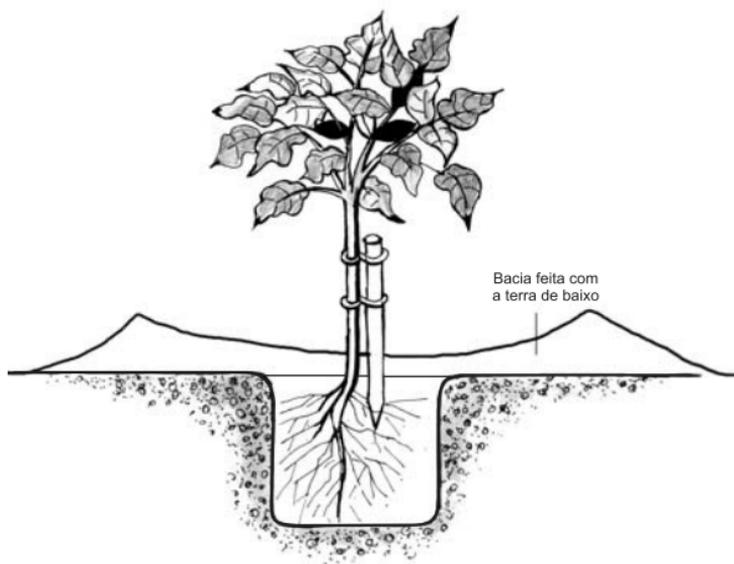
- A enxertia recomendada para o umbuzeiro é a garfagem no topo. É como colocar uma cunha na enxada.
- Os garfos usados para enxertia devem ter 3 ou 4 gemas. O amarrilho dos enxertos deve ser feito com fita de plástico própria para enxertia. Sesenta dias depois da enxertia, as mudas estão prontas para ser plantadas no local definitivo.
- Não esqueça de desamarrar os enxertos.
- Nas mudas enxertadas, elimine os brotos abaixo do ponto da enxertia.



- A) Porta-enxerto decapitado a 13 cm, com fenda longitudinal no topo.
B) Garfo preparado para enxertia: vistas de perfil e frontal.
C) Garfo colocado na fenda.
D) Conjunto após a enxertia, amarrado com fita de polietileno.

- Faça uma poda de formação da planta para forçar o nascimento de outros ramos, cortando o último broto dos ramos laterais, principalmente daqueles que estão próximos do chão.
- Capine ao redor das plantas e em toda a área da bacia de captação de água.

- As bacias devem ser reformadas principalmente no início das chuvas.
- Use cobertura morta nas bacias para proteger o solo, conservar a umidade e diminuir as plantas daninhas.



Colheita e rendimento

A colheita é feita à mão. Os frutos são colhidos ainda “de vez” e selecionados pelo

tamanho para facilitar o acondicionamento e o transporte. Eles são colocados em caixas de papelão ou madeira, com capacidade para 3 quilos ou 5 quilos, o mesmo tipo de caixa usada para a uva. Quando os frutos são destinados à produção de polpa, pode-se acondicioná-los em sacos com capacidade para 50 quilos.

A produção anual do umbuzeiro pode variar de 65 quilos até 300 quilos de frutos por planta. Porém, enquanto os umbuzeiros plantados com sementes produzem depois de 12 anos, os umbuzeiros de plantas enxertadas começam a produzir depois de 5.

Segundo a Embrapa Semi-Árido, o umbu gigante, depois de 12 anos de plantado, produz até 3.900 quilos por hectare, produção que pode crescer com o passar do tempo, pois o umbuzeiro produz até os 100 anos.

Aproveitamento do umbuzeiro

O umbuzeiro, cujos fruto e raiz são ricos em vitamina C e sais minerais, serve tanto para a alimentação do homem quanto para a de animais, e seu uso tem grande importância para as populações rurais do Semi-Árido, principalmente nos anos de seca. Seus frutos são vendidos pelos pequenos agricultores para consumo ao natural ou na forma de polpa, suco, doce, umbuzada, licor, xarope de umbu, pasta concentrada, umbuzeitona, batida, umbu cristalizado, etc.

Receitas com umbu

Doce de umbu

Para o preparo do doce, os frutos podem ser colhidos em todas as fases de amadurecimento:

- Umbu inchado (entre verde e maduro).
- Umbu muito inchado (entre o inchado e o maduro).
- Umbu maduro.
- Umbu muito maduro (estes estragam muito rápido).

Como preparar a polpa

Para obter a polpa, proceda do modo seguinte:

- Lave os frutos em água corrente.
- Leve-os ao fogo numa vasilha com água de beber, até o início da fervura.
- Escorra a água e espere os frutos esfriarem.
- Passe os frutos numa peneira para separar os caroços da polpa.

Preparando o doce

A quantidade de açúcar deve ser mais ou menos igual à metade da quantidade de polpa.

Como fazer?

Misture o açúcar com a polpa. Em seguida, ponha a mistura no fogo normal e mexa-a até chegar ao ponto de massa firme e fácil de cortar.

Rendimento do doce

Como o umbu inchado é o que produz mais polpa, o doce feito com ele é o que apresenta maior rendimento. Depois vem o doce de umbu muito inchado e o de umbu maduro. Portanto, o doce de menor rendimento é o feito com umbu muito maduro, pois este produz menos polpa.



Foto: Arquivo da Embrapa Semi-Árido

Geléia de umbu

A geléia de umbu pode ser feita tanto com as frutas (inteiras ou em pedaços) quanto com a polpa ou o suco de frutas. Para isso, é preciso juntar açúcar, água, suco de limão. Os passos para a obtenção da geléia diretamente da fruta são descritos a seguir.

Colheita e limpeza dos frutos

Os frutos para o preparo da geléia devem ser colhidos “de vez” ou maduros, sem sujeiras e sem machucados. Após a colheita e a seleção, faça o seguinte:

- Lave os frutos em água corrente.
- Deixe os frutos por 30 minutos numa mistura de uma colher (sopa) de água sanitária para cada litro de água.
- Lave novamente os frutos em água corrente e potável.



Foto: Arquivo da
Embrapa Semi-Árido

Cozimento dos frutos

- Após a lavagem, retire o cabo dos frutos.
- Os frutos devem ser cozidos inteiros, com a casca, numa vasilha com água. Cuide para que a última camada de frutos fique um pouco descoberta de 8 a 10 minutos após o início da fervura.
- Quando os frutos ficarem de cor verde-clara, escorra a água com uma peneira fina, para não deixar passar os frutos ou pedaços deles.
- Depois, passe a água que sobrou noutra peneira, ainda mais fina, para ela ficar sem nenhum pedaço ou

casca de fruta. Deve-se medir quanta água sobrou para preparar a geléia.

Foto: Arquivo da
Embrapa Semi-Árido



Preparo da geléia

Para o preparo da geléia, cada litro de água do cozimento do umbu deve receber 500 gramas de açúcar e suco de 1 limão. Proceda do seguinte modo:

- Despeje o açúcar na água e mexa-a bastante, até ele desmanchar bem. Depois, coloque o suco do limão e leve a mistura ao fogo.
- Deixe a mistura ferver por 45 minutos, aproximadamente, e mexa-a de vez em quando.

- Quando a mistura estiver com uma cor avermelhada, com bastante espuma, retire dela uma pequena porção para esfriar num pires, por 3 minutos. Se a porção endurecer sem espalhar, a geléia está no ponto.
- Quando estiver no ponto, a geléia deve ser retirada do fogo e colocada, ainda quente, em potes de vidro.
- Deixe esfriar por 5 minutos, tampe e vire os potes com a tampa para baixo por 3 minutos.
- Os potes de geléia devem ser guardados em local seco e arejado.



Foto: Arquivo da
Embrapa Semi-Árido



Picles da batata do umbu

As batatas do umbuzeiro

O umbuzeiro desenvolve em sua raiz principal uma batata, rica em nutrientes, que pode ser aproveitada para o consumo ao natural ou como picles.

Plantio

- Para conseguir batatas para picles, colha as sementes em chiqueiros ou retire-as dos frutos.
- Faça o plantio em canteiros de até 10 metros de comprimento por 1 me-



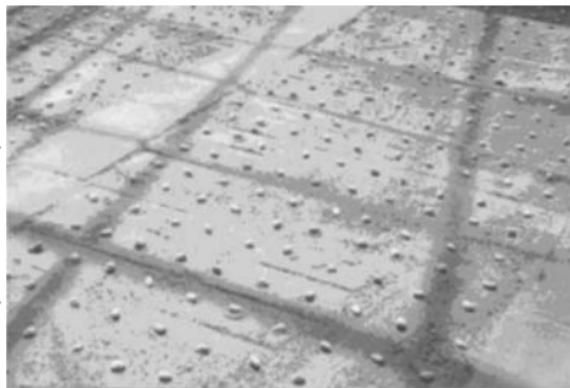
Foto: Arquivo da Embrapa Semi-Árido

tro de largura e 40 centímetros de altura.

- Os canteiros devem ser feitos com areia de riacho ou areia grossa lavada.
- Devem ser semeadas 120 sementes por metro quadrado, com uma cobertura de 2,5 centímetros a 3,0 centímetros de areia.

- Até o início da germinação, os canteiros devem ser regados 3 vezes por semana. Depois, a rega deve ser semanal.

Foto: Arquivo da Embrapa Semi-Árido



Obtenção das batatas

Aos 120 dias após o plantio, as batatas das mudas atingem 17 centímetros de comprimento, diâmetro de 1 a 2 dedos e peso médio de 47,5 gramas.

A partir desse tamanho, a batata pode ser utilizada tanto para consumo ao natural quanto para o preparo de pickles.



Foto: Arquivo da Embrapa Semi-Árido

Preparo do picles

- Após a colheita, lave as batatas em água corrente.
- Prepare uma mistura com 1 colher (sopa) de água sanitária para cada litro de água. Deixe as batatas por meia hora nessa solução. Após esse período, lave-as em água corrente e potável.
- Coloque as batatas, depois de retirar suas cascas, em vasilhas com a salmoura para o preparo dos picles.



- Depois, coloque as batatas em potes de vidro
- Ponha a salmoura, preparada da seguinte maneira: misturar 50 gramas de sal e o suco de 2 limões em 2 litros de água.
- Faça o branqueamento em água quente (80 °C) por 30 minutos e depois coloque em banho-maria por 40 minutos a 96 °C.

Após o preparo, os picles devem ser armazenados à temperatura ambiente.



Foto: Arquivo da Embrapa Semi-Árido

Suco de umbu

Extração do suco

A extração de suco de umbu com vapor de água pode ser feita por pequenos agricultores. O suco pasteurizado que é produzido pode ser guardado à temperatura ambiente.

Extração do suco com vapor

O extrator de sucos ou suqueira é um conjunto de três vasilhas, uma em cima da outra. Elas se encaixam da seguinte forma:

embaixo, fica a vasilha com água, que produz vapor ao ser aquecida; em cima dela, outra vasilha contém o vapor (câmara de vapor) e, ao mesmo tempo, funciona como coletor de suco; na parte de cima, fica a cesta perfurada com os frutos.

Os frutos são “cozidos” pelo vapor, que é responsável pelo arraste do suco com o aroma e o sabor da fruta.

Foto: Arquivo da Embrapa Semi-Árido



Engarrafamento do suco

Assim que o suco é extraído, ele deve ser engarrafado, ainda quente, em garrafas de vidro (previamente fervidas), enchidas até a boca. Elas devem ser fechadas com tampas apropriadas e colocadas com o gargalo para baixo até esfriar. Isso garante a conservação do produto à temperatura ambiente.

Uso do suco

O suco do umbu serve para fabricar doces, geléias, sorvetes, picolés, musses, licores e para misturas com outros sucos. Isso dá maior valor ao fruto de umbu, principalmente na entressafra, quando não há frutos para processamento.

Uso de sobras da extração do suco

O bagaço obtido da extração do suco de umbu pode ser usado para a fabricação de doces e geléias. Isso é mais uma fonte de renda.

Atenção

Para maiores informações e esclarecimentos, procure um técnico da extensão rural, da Embrapa, da prefeitura ou de alguma organização de assistência aos agricultores.

Forme uma associação com seus vizinhos

Quando você se associa com outros membros de sua comunidade, as vantagens são muitas, pois:

- Fica mais fácil procurar as autoridades e pedir apoio para os projetos.
- Os associados podem comprar máquinas e aparelhos em conjunto.
- Fica mais fácil obter crédito.
- Juntos, os associados podem vender melhor sua produção.
- Os associados podem organizar mutirões.

A união faz a força!

Títulos lançados

- Como organizar uma associação
- Como plantar abacaxi
- Como plantar hortaliças
- Controle alternativo de pragas e doenças das plantas
- Caupi: o feijão do Sertão
- Como cultivar a bananeira
- Adubação alternativa
- Cultivo de peixes
- Como produzir melancia
- Alimentação das criações na seca
- Conservas caseiras de frutas
- Como plantar caju
- Formas de garantir água na seca
- Guandu Petrolina: uma boa opção para sua alimentação

- Umbuzeiro: valorize o que é seu
- Conservação, preservação e uso da Caatinga
- Criação de abelhas (apicultura)



Livraria **Virtual**

Na Livraria Virtual da Embrapa,
você encontra livros, fitas de vídeo,
DVDs e CD-ROMs sobre agricultura,
pecuária, negócio agrícola, etc.

Para fazer seu pedido, acesse
www.sct.embrapa.br

ou entre em contato conosco
Fone: (61) 3340-9999
Fax: (61) 3340-2753
vendas@sct.embrapa.br

Impressão e acabamento
Embrapa Informação Tecnológica



Informação Tecnológica Semi-Árido

Com o lançamento do **ABC da Agricultura Familiar**, a Embrapa coloca à disposição do pequeno produtor valiosas instruções sobre as atividades do campo.

Numa linguagem simples e objetiva, os títulos abordam a criação de animais, técnicas de plantio, práticas de controle de pragas e doenças, adubação alternativa e fabricação de conservas de frutas, dentre outros assuntos que exemplificam como otimizar o trabalho rural.

Inicialmente produzidas para atender demandas por informação do Semi-Árido nordestino, as recomendações apresentadas são de aplicabilidade prática também em outras regiões do País.

Com o **ABC da Agricultura Familiar**, a Embrapa demonstra o compromisso assumido com o sucesso da agricultura familiar.

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



CGPE: 6373